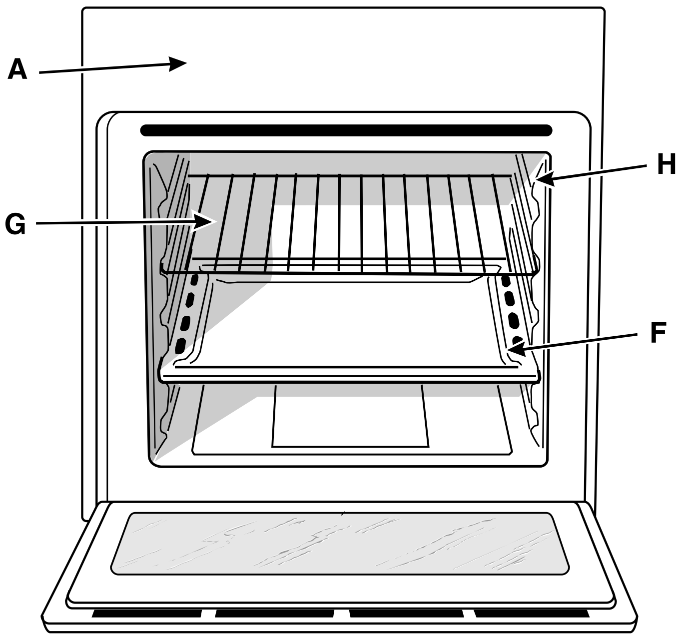
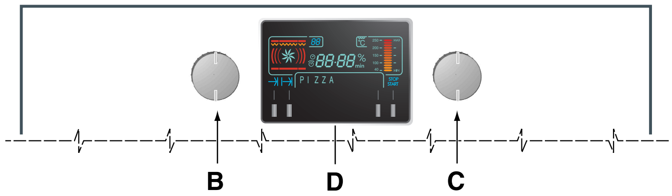
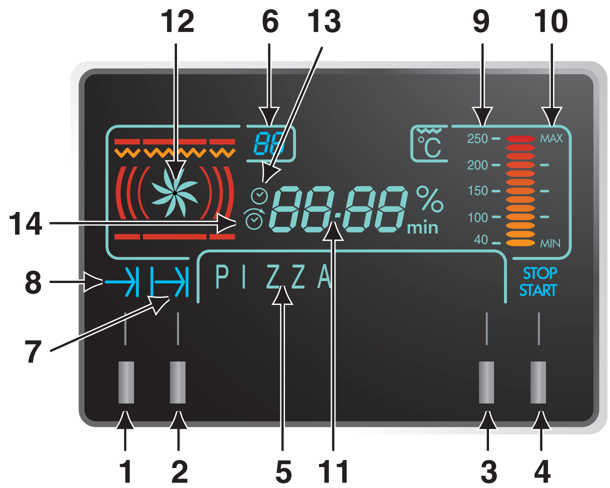
FO 98 P.1
FC 98 P.1
FD 98 P.1

Merci d'avoir choisi un produit Ariston, fiable et facile à utiliser. Pour apprendre à bien connaître votre appareil, à l'utiliser et à le conserver longtemps, lisez attentivement cette notice avant toute utilisation car elle contient des instructions très importantes concernant sa sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.

Vue de près







A. **Tableau de bord**
B. **Sélecteur de fonctions**
C. **Sélecteur de températures / durée cuisson**
D. **Programmateur électronique**
F. **Lèchefrite ou plateau de cuisson**
G. **Grille du four**
H. **Crémaillères pour lèchefrites et grilles**

1. **Sélection fin de cuisson/horloge/date**
2. **Sélection durée cuisson / programmateur / verrouillage clavier**
3. **Sélection langue**
4. **Démarrage cuisson / Arrêt cuisson / éclairage four / luminosité écran**
5. **Description fonction**
6. **Numéro fonction**
7. **Durée cuisson**
8. **Fin de cuisson**
9. **Echelle graduée des températures**
10. **Niveau d'énergie pour les fonctions gril**
11. **Heure ou température / Poucentage d'énergie**
12. **Eléments électriques branchés**
13. **Indicateur horloge**
14. **Indicateur cuisson programmée**

Le **four 7 Cuochi** réunit en un seul appareil les avantages des fours traditionnels à convection naturelle (statiques) à ceux des fours modernes à air pulsé (ventilés).
Il s'agit d'un appareil extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi différents modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur "**B**" du tableau de bord.

Mise à l'heure de l'horloge
La mise à l'heure n'est possible que quand le four est éteint.
Après raccordement à la ligne ou coupure de courant, l'afficheur clignote sur **12:00** ou sur la dernière heure mémorisée.
Toute mise à l'heure doit être effectuée en appuyant sur la touche **1** et à l'aide du bouton "**C**", l'heure peut être modifiée jusqu'à disparition complète des inscriptions déroulantes.

Sélection de la date
Pour mettre à jour la date, appuyez 3 secondes sur la touche **1** jusqu'à ce que l'écran affiche "AN" Pour sélectionner l'année, tournez le bouton "**C**" puis appuyez sur la touche **1.**
Pour sélectionner le mois, utilisez à nouveau le bouton "**C**" . Appuyez une nouvelle fois sur la touche 1 pour régler, à l'aide du bouton "**C**", le jour. Appuyez sur la touche 1 pour mémoriser la date sélectionnée.

Fonction minuterie
La minuterie ne fonctionne que quand le four est éteint.
N'oubliez pas que la minuterie ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four mais émet seulement un signal acoustique une fois le temps écoulé. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur une touche quelconque.
Pour sélectionner la minuterie, appuyez sur la touche **2** puis procédez au réglage à l'aide du bouton "**C**".
Appuyez sur la touche **4** pour démarrer la minuterie.
Pendant le fonctionnement de la minuterie, vous pouvez à tout moment :
- modifier la durée à l'aide du bouton "**C**" ;
- arrêter le décompte en appuyant pendant **3** secondes sur la touche **4** ou en tournant le bouton "**B**" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ;
- activer ou désactiver le verrouillage des commandes en appuyant 3 secondes sur la touche 2 (voir paragraphe verrouillage/déverrouillage des commandes).

Sélection de la langue
Appareil éteint, appuyez quelques secondes sur la touche **3**. Les langues disponibles seront affichées l'une après l'autre dans la fenêtre. Pour sélectionner la langue désirée, appuyez encore sur la touche **3**.

Sélection de la luminosité de l'écran d'affichage
Appareil éteint, appuyez **3** secondes sur la touche **4** jusqu'à ce que l'écran affiche "LUMINOSITE"
Tournez le bouton "**C**" vers la droite ou vers la gauche selon que vous désirez augmenter ou diminuer la luminosité de l'écran. Quelques secondes après la sélection, le four est de nouveau en attente de commande.

Verrouillage / Déverrouillage des commandes
Cette opération vous permet d'exclure les fonctions des touches et des boutons. Utilisez-la surtout si vous avez des enfants.
Pour activer le verrouillage, appuyez quelques secondes sur la touche **2** jusqu'à l'apparition de l'affichage **VERROUILLE**".
Pour rétablir le fonctionnement normal des commandes de l'appareil, appuyez à nouveau pendant quelques secondes sur la touche **2** jusqu'à l'apparition de l'affichage "**DEVERROUILLE**".

Eclairage du four
A tout moment (préchauffage et cuisson en cours), il est possible d'allumer ou d'éteindre la lampe du four en appuyant sur la touche "**4**".
Four éteint, la lumière s'éteint automatiquement 10 minutes après la dernière opération effectuée à l'aide des commandes du bandeau.

Système de refroidissement
Pour réduire la température à l'extérieur du four, le four est équipé d'un système de refroidissement. Le ventilateur fonctionne pendant toute la durée de la cuisson et envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.
Pour accélérer la montée en température à l'intérieur du four en phase de préchauffage, la vitesse de sortie de l'air est réduite de moitié par rapport à celle enregistrée pendant la cuisson.
Si une table de cuisson est installée au-dessus du four, il arrive que le système de refroidissement se mette en marche automatiquement pour protéger les composants électroniques même si l'appareil est éteint.
Remarque : le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce qu'il se soit suffisamment refroidi.

Utilisation du four
Tournez le bouton "**B**" dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir l'une des fonctions de cuisson prévues ou l'une des recettes programmées

Pour chaque fonction, l'écran affichera :
- le nom de la fonction (ou de la recette) ;
- le numéro de la fonction (ou de la recette) ;
- la température prédéfinie ;
- les sources de chaleur.

Si la température conseillée n'est pas celle que vous souhaitez, vous pouvez la modifier à l'aide du bouton "C".
A chaque fonction de cuisson correspond aussi une durée conseillée que vous pouvez régler, entre 1 minute et 10 heures, en appuyant sur la touche **2** et en tournant ensuite le bouton "**C**" jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte. Vous pouvez modifier la durée jusqu'à ce que les inscriptions déroulantes disparaissent complètement. Le temps de cuisson préprogrammé n'inclut pas la phase de préchauffage.
Pour démarrer la cuisson appuyez sur la touche **4** de démarrage cuisson.
Fonctions "**Cuisson rapide**" et "**Gril** " mises à part, le four démarre la phase de préchauffage au cours de laquelle vous pouvez toujours :
- modifier la température à l'aide du bouton "**C**" ;

- modifier la durée de cuisson en appuyant sur la touche 2 et en tournant ensuite le bouton "**C**" ;
- verrouiller/déverrouiller les commandes en appuyant 3 secondes sur la touche **2** (voir paragraphe "Verrouillage/ Déverrouillage commandes") ;
- interrompre la cuisson et éteindre le four en tournant le bouton "**B**" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Remarque : le préchauffage est effectué par l'appareil en automatique, sa durée est réglée en fonction de la température choisie par l'utilisateur. L'écran affiche le temps qui devra s'écouler avant que ne commence la phase de cuisson.

Dés que la température sélectionnée est atteinte, le four démarre la phase de cuisson au cours de laquelle vous pouvez toujours :

- modifier la température à l'aide du bouton "**C**". Si la hausse de température dépasse **25°C,** le four revient à la phase de préchauffage ;
- modifier la durée de cuisson en appuyant sur la touche **2** et en tournant ensuite le bouton "**C**" ;
- verrouiller/déverrouiller les commandes en appuyant **3** secondes sur la touche **2** (voir paragraphe "Verrouillage/ Déverrouillage commandes") ;
- interrompre la cuisson et éteindre le four en tournant le bouton "B" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

En fin de cuisson, l'écran affichera le message "FIN-PRET" et vous entendrez un signal sonore qui cessera au bout d'une minute, après avoir appuyé sur une touche ou avoir tourné un des deux boutons.

Attention : lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide pendant au moins une demi-heure en réglant le thermostat à son maximum, puis ouvrez la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Attention : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche. Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

Attention : l'appareil monte un système de diagnostic qui permet de détecter tout défaut de fonctionnement. L'utilisateur est informé par des messages du genre :

- "F nn" (nn=numéro composé de 2 chiffres) : dans ce cas, faites appel au service d'assistance technique car votre four ne fonctionne pas;
- "W nn" (nn=numéro composé de 2 chiffres) : dans ce cas, il vaut mieux appeler le service d'assistance technique car votre four, tout en continuant à fonctionner, a détecté un défaut de fonctionnement.

Description des fonctions

Pour sélectionner les fonctions, utilisez le bouton "**B**".

: **«Traditionnel»**

C'est le mode de cuisson le plus ancien qui convient aux cuissons individuelles. Deux résistances (l'une visible située sous la voûte au plafond, l'autre invisble en bas sous la sole) fonctionnent ensemble.
L'air s'échauffe au contact de ces sources de chaleur, se déplace à l'intérieur de l'enceinte du four selon un phénomène qui fait que l'air chaud, plus léger, a tendance à remonter. C'est le phénomène de **convection naturelle**. Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats mijotés en **cocotte fermée** (backenhof, tripes, ...) ou la **cuisson au bain-marie** (crème caramel, terrine, ...).
Il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 2.
L'enfournement à chaud est préconisé.

: **"Pâtisserie"**

Seules la résistance chauffante circulaire et la turbine sont sollicitées de façon à fournir une chaleur délicate, propice à la cuisson des préparations de **pâtisseries** telles que brioches, gâteau au chocolat, cake, génoise, petits fours, meringues, ...
Il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 2.
L'enfournement à chaud est préconisé.

: **«Cuisson rapide»**

La combinaison de tous les éléments chauffants associés à la turbine garantit la répartition de la chaleur dans l'enceinte du four.
Ce mode de cuisson est recommandé pour les **cuissons rapides** (ne nécessitant pas de préchauffage), **les plats cuisinés** (surgelés, précuits).
Il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 2.

: **«Multicuisson»**

La combinaison de tous les éléments chauffants associés à la turbine vous garantit une répartition de la chaleur dans l'enceinte du four.
Ce mode de cuisson est recommandé pour cuire des préparations placées sur **plusieurs niveaux.**
Si les préparations sont de natures différentes, la cuisson se fait sans altération de leur saveur respective.
L'utilisation de cette fonction implique que toutes les préparations requièrent la même température de cuisson (vous retirerez les plats au fur et à mesure de leur cuisson).
Pour une cuisson sur deux niveaux par exemple, il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 1 et la grille au gradin 3.
L'enfournement à chaud est préconisé.

: **«Pizza»**
Les éléments chauffants (sole et circulaire) sont sollicités afin de faire chauffer le four rapidement.
Vos **pizzas** ainsi que vos **tartes** bénéficieront d'un apport de chaleur plus important sur le dessous de façon à garantir une bonne saisie de la pâte durant la cuisson. La turbine, quant à elle,permettra d'apporter la coloration nécessaire sur le dessus afin d'obtenir une préparation appétissante.
Il convient d'utiliser le plateau émaillé au gradin 1 comme support de plat.
L'enfournement à chaud est préconisé.

: **«Gril»**
Seule la résistance de voûte fonctionne : le gril est porté au rouge et émet des rayonnements infrarouges tels ceux contenus dans le rayonnement solaire.
En effet, on ne vise pas essentiellement à chauffer l'air contenu dans l'enceinte du four, mais surtout à exposer l'aliment directement à ces rayons.
La cuisson se fait porte fermée et le départ à froid est recommandé.
La chaleur rayonnée est réglable avec le sélecteur de températures.
Il convient de placer le plateau émaillé au gradin 1 afin de récupérer les graisses et jus de cuisson et la grille en gradin supérieur en fonction de l'épaisseur de votre viande.

: **"Gratin"**
Seule la résistance de voûte fonctionne avec émission d'infrarouges. La turbine de fond de four, par brassage, assure une répartition uniforme de la température, ainsi les aliments sont soumis en même temps à l'action :

- des infrarouges qui saisissent la préparation en surface,
- de l'air chaud qui permet une cuisson en profondeur par conduction.

Ce mode de cuisson est recommandé pour la cuisson des **rôtis (viandes rouges ou blanches), et de la volaille.**
La grille sera positionnée au gradin 2 comme support de viande et le plateau émaillé viendra au gradin 1 pour récupérer les graisses et les jus.
L'enfournement à froid est préconisé.

: **Chaleur brassée**
Seules la résistance chauffante circulaire et la turbine sont sollicitées de façon à fournir une chaleur délicate, propice à la cuisson des préparations très peu humides telles que sablés, tarte à la confiture, salés apéritif, ...
Il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 2.
L'enfournement à chaud est préconisé.

Votre appareil est doté d'un **tournebroche**, que vous pouvez utiliser avec les fonctions "gril" et "gratin".
La cuisson se fait porte fermée et le départ à froid est recommandé afin d'éviter de se brûler lors de la mise en place de la broche.
Il convient de placer le plateau émaillé au gradin 1 pour la récupération des graisses et jus de cuisson et le tournebroche au gradin 3 (voir paragraphe suivant pour la mise en place du tournebroche).

En cuisson "gril" et "gratin", les parties accessibles peuvent être chaudes, éloignez les jeunes enfants.

Autonettoyage par fast clean

C'est le nettoyage intégral du four.
Pour ce qui concerne les informations concernant l'autonettoyage par fast clean voir page 8.

Comment programmer la cuisson

Pour programmer une cuisson, procédez comme suit:

- sélectionnez le programme de cuisson à l'aide du bouton "**B**" et la température souhaitée à l'aide du bouton "**C**".
- sélectionnez la durée en appuyant sur la touche **2**. L'écran affiche la durée de cuisson conseillée que vous pouvez modifier en tournant le bouton "**C**". N'oubliez pas que le temps entré ne comprend pas la durée du préchauffage.
- sélectionnez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche 1. Vous obtiendrez l'heure de fin de cuisson obtenue en additionnant à l'heure courante la durée de cuisson sélectionnée et la durée de préchauffage calculée automatiquement par l'appareil selon la fonction sélectionnée. Tournez le bouton "C" jusqu'à affichage de l'heure de fin de cuisson désirée.
  Dès que les sélections sont terminées, l'écran affiche à la suite, l'heure de démarrage du préchauffage (quand il est prévu) et l'heure de fin de cuisson que vous pouvez modifier tant que vous ne voyez pas réapparaître le nom de la fonction et la température sélectionnée. Pour corriger des erreurs commises lors de la sélection, refaites les opérations susmentionnées.
- programmez en appuyant sur la touche "**4**".
  Pour modifier les sélections, appuyez **3** secondes sur la touche **4** et refaites les opérations décrites plus haut.

Pour annuler une cuisson déjà programmée
Pour annuler toute programmation déjà effectuée, tournez le bouton "**B**" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage de l'inscription "OFF".

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nettoyez-le fréquemment.

L'intérieur du four

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque usage surtout après la cuisson de rôtis. Il faut en effet éviter de laisser s'accumuler les salissures projetées pendant la cuisson: celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se **carboniseraient en dégageant de la fumée et des odeurs désagréables.**

L'extérieur du four

Nettoyez les parties extérieures émaillées ou inox avec une éponge imbibée d'eau savonneuse en ayant soin de les rincer et les essuyer parfaitement, sans utiliser de produits abrasifs ou corrosifs qui pourraient les endommager.

L'inox

Rincez les parties en inox et essuyez-les soigneusement avec un chiffon doux et humides. Pour les taches résistantes, utilisez un produit spécifique non abrasif.

Usage de papier aluminium

Pour éviter d'avoir à nettoyer la sole, vous pourriez être tenté de tapisser cette surface d'un papier aluminium. **Nous vous le déconseillons vivement. La feuille d'aluminium en contact direct avec l'émail chauffé risque de fondre et de détériorer irréversiblement l'émail du moufle.**

Nettoyage du tournebroche et des autres accessoires

Le tournebroche est entièrement démontable grâce à ses 2 vis papillon. Les éléments du combiné tournebroche se nettoient avec les autres accessoires (plateau émaillé, grille) dans l'évier à l'aide d'une éponge humide et d'un détersif courant ou dans votre lave-vaisselle.

Remplacement de la lampe du four

• Avant toute opération, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur général pour couper l'électricité.
• A l'aide d'un objet étroit et plat (tournevis, manche de cuillère,...), retirez le couvercle en verre.
• Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type:
  - tension 230/240 W
  - puissance 15 W
  - culot E 14
• Remettez en place la vitre en prenant bien soin de repositionner correctement le joint.

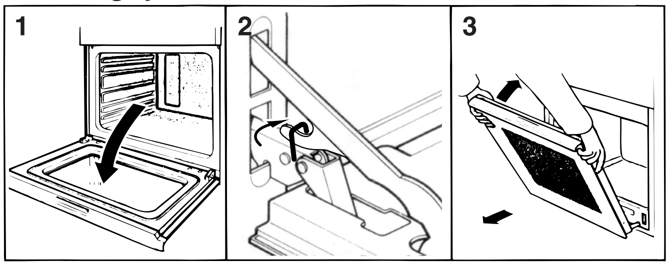
Dépose de la porte du four

Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four. Procédez comme suit :

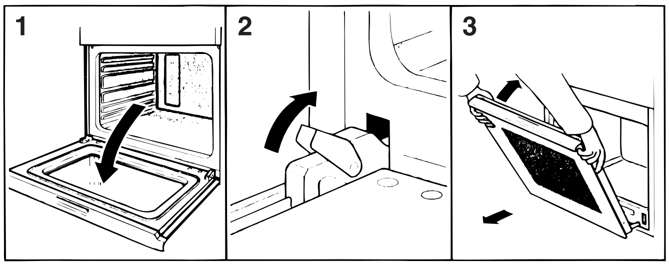
- ouvrez la porte complètement ;
- soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières ;
- saisissez la porte par les côtés extérieurs, refermez-la lentement mais pas complètement ;
- tirez-la vers vous en la sortant de son logement;

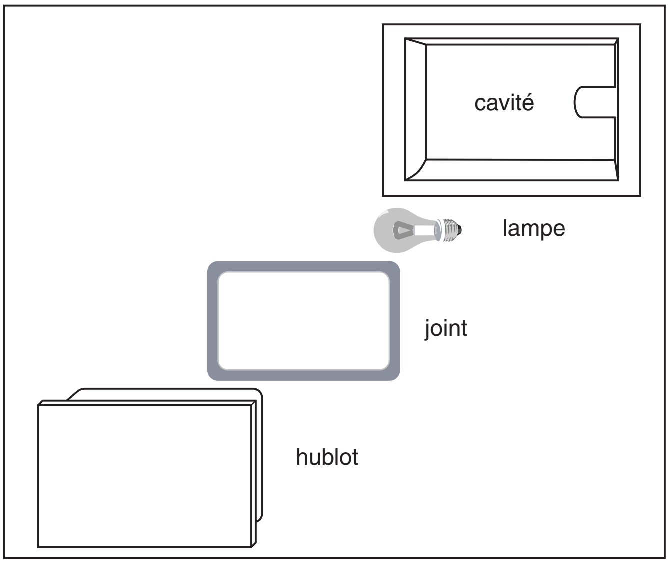
Remontez la porte en refaisant en sens inverse les opérations indiquées ci-dessus.

Démontage porte FO - FD 98 P



Démontage porte FC 98 P





Le nettoyage par fast clean

Sécurités

En fonction **fast clean** la température intérieure de l'enceinte atteint 500° nécessaires à la destruction des salissures, voir ci-dessus.
Aussi votre four est-il doté de dispositifs de sécurité:

- la porte est **automatiquement verrouillée** dès que la température est élevée afin d'éviter des risques de brûlure.
- les **éléments chauffants ne sont plus alimentés** si un événement anormal survenait.

Remarque:
Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui **s'illuminent** lors de leur destruction par pyrolyse au contact des résistances, il s'agit d'une **combustion** instantanée, **phénomène très normal et sans danger.**

Précautions à prendre avant le nettoyage

1- Veillez à **éliminer** les projections alimentaires **importantes** avec une éponge humide. Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit conseillé pour le nettoyage des fours.
2- Sortez tous les accessoires : ils ne sont en effet pas conçus pour résister à de telles températures. De plus, certains d'entre eux altéreraient le résultat de la pyrolyse en faisant obstacle à la circulation de la chaleur sur toutes les parois. Les accessoires peuvent être facilement nettoyés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
3- Ne laissez pas de torchon de cuisine sur la poignée.

Attention: pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.

Comment enclencher le nettoyage ?

– Fermez la porte.
– Tournez la manette B sur FAST CLEAN
– Prévoyez 90 minutes environ pour la phase de nettoyage. Vous avez la possibilité de régler le temps de l'opération (60 - 90 - 120 mn) en fonction de l'état de salissure de votre four.
– appuyez sur la touche 4 pour démarrer.

Vous pouvez, comme pour la cuisson, programmer l'opération de fast clean en départ différé.

⇒ La porte du four se verrouille automatiquement dès que vous lancez l'opération de fast clean.
⇒ Le voyant clé clignote durant le blocage de la porte et la durée se décrémente.Le voyant devient fixe dès que la porte est bloquée.

Vous pouvez, tant que la température intérieure du four est inférieure à 125°, déverrouiller la porte du four en appuyant sur la touche 3 durant 3 secondes. Le déverrouillage est immédiat.
Si vous oubliez de reverrouiller la porte après cette intervention, celle-ci se verrouille automatiquement dès que la température intérieure du four atteint 325°.

Que se passe-t-il en fin de fast clean?

• Le programmateur émet un signal sonore,
• et l'affichage indique END.

Appuyez sur la touche 4 pour arrêter le signal sonore, l'affichage disparaît et le voyant clé clignote.
Vous ne pourrez ouvrir la porte du four qu'après que la température soit redescendue à un niveau acceptable.

Vous pouvez constater que quelques poussières blanches se sont déposées sur la sole et les parois du four, enlevez-les avec une éponge humide quand le four est complètement refroidi.
Si vous souhaitez profiter de la chaleur emmagasinée pour débuter une cuisson, les poussières peuvent rester : elles sont inoffensives pour votre préparation.

Petites anomalies de fonctionnement

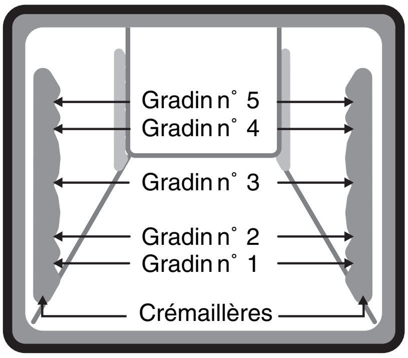
NE VOUS INQUIETEZ PAS SI...

Quelques anomalies de fonctionnement peuvent apparaître, elles sont généralement dues à une mauvaise manipulation ou à une appréciation erronée d'un phénomène.

Si au cours d'une cuisson votre four dégage beaucoup de fumée :

- Vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée, choisi les bons accessoires et enfourné à la hauteur conseillée.
- Vérifiez également la température sélectionnée, elle est sans doute trop élevée pour le type de cuisson considéré.
- Vérifiez si le degré de salissure du four ne nécessite pas un nettoyage. Ce sont en effet les déchets alimentaires collés sur l'émail, qui se carbonisent avec dégagement de fumées et d'odeurs âcres.
- Des projections de graisse ou des débordements sur des surfaces très chaudes peuvent produire de la fumée.

Votre four est doté de nombreuses possibilités de cuissons. Celles-ci ne peuvent être réussies qu'avec un certain nombre d'**accessoires que nous avons choisis.**
Ces accessoires coulissent dans les différents gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four et peuvent ainsi être placés à la bonne hauteur pour la cuisson à réaliser.
Pour chaque mode de cuisson et chaque exemple donné, nous vous précisons le numéro de gradin (à partir du bas)



Le plateau émaillé

Il est utilisé :

• comme **support de plat** pour toutes les cuissons un niveau et le bain-marie,

• comme **support de préparations** (petits fours, ...),

• comme **récupérateur des jus et graisses** de cuisson associé à la grande grille.

Il est déconseillé d'utiliser le plateau émaillé aux gradins 4 et 5.

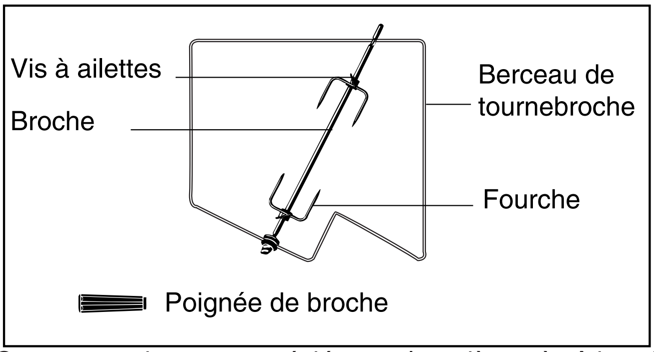
La grande grille

Elle est toujours utilisée en décrochement vers le bas et associée au plateau émaillé.

- Positionnée au gradin 2, elle sert de **support de viandes**, le plateau émaillé se trouvant au gradin 1 pour la récupération des graisses et des jus.
- Positionnée en gradin supérieur (en fonction de l'épaisseur de l'aliment) pour les **grillades**, le plateau émaillé se trouvant au gradin 1 pour la récupération des graisses et des jus.
- Positionnée en gradin supérieur pour **les multicuissons.**

Nous vous déconseillons de placer les viandes à cuire dans le plateau émaillé pour les cuissons "gratin"; en effet, les jus et les graisses chauffés par le dessous dans ce mode de cuisson, risquent de carboniser, d'être projetés sur les parois et de donner naissance à de la fumée.

LE TOURNEBROCHE



Cet accessoire est apprécié pour les pièces à rôtir qui tournent lentement et se colorent régulièrement jusqu'à cuisson complète. Il se compose de:

- **un berceau** qui se place au 3ème gradin de la crémaillère afin que le tournebroche puisse s'encastrer dans l'axe creux du moteur d'entraînement situé au fond de l'enceinte, derrière la paroi perforée.
- **une broche** qui traverse la pièce à rôtir, laquelle est immobilisée de part et d'autre à l'aide de deux fourches coulissantes qui se fixent chacune sur l'axe par une vis à ailettes.

Attention: lors de la mise en place de l'ensemble, vérifiez que la broche soit bien engagée dans l'axe creux de sortie du moteur.
Veillez à bien positionner:
- la broche au centre de la pièce à rôtir
- la pièce à rôtir à égale distance des extrémités de la broche.

- **une poignée amovible** en matière isolante qui se visse à l'avant de la broche et permet:
  - d'avoir un tournebroche suffisamment long pour accueillir des pièces à rôtir de grande dimension
  - d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson.

Vissez à fond la poignée pour retirer la broche (la poignée doit être retirée durant la cuisson).

Temporisation du tournebroche
Les fours ARISTON sont dotés d'un dispositif de **temporisation** du tournebroche. En fin de cuisson, le moteur continue à entraîner la broche, il ne s'arrête que lorsque la température est suffisamment redescendue: tout risque de carbonisation est ainsi écarté.
En fin de cuisson, laissez le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson en cours et ramenez le sélecteur de températures à son minimum.

QUELQUES EXEMPLES DE CUISSONS SUR UN SEUL NIVEAU

Recettes	Mode de cuisson	Température	Temps	Gradin	Remarques	Préchauffage
Pain (miche-1kg)	Multicuisson	210°C	30-35'	2	Sur plateau émaillé	Oui
Feuilletés individuels	Multicuisson	200°C	20-25' suivant épaisseur	2	Sur plateau émaillé	Oui
Pizza (pâte à pain)	Pizza	240°C	10-15'	1	Sur plateau émaillé	Ou
Quiche lorraine	Pizza	220°C	30'	1	Moule sur plateau émaillé	Oui
Soufflé au fromage	Multicuisson	200°C	30-40'	2	Moule diam. 20cm sur plateau émaillé	Oui
Pâté de campagne	Traditionnel	180°C	50-60'	2	Au bain-marie dans plateau émaillé (départ eau chaude)	Oui
Gigot d'agneau	Gratin	210°C	1 heure pour 1,5 à 2 kg	2-1*	Viande sur grille	Non
Gratin dauphinois	Gratin	200°C	40-45' suivant épaisseur	2	Plat sur plateau émaillé	Oui
Poisson	Traditionnel Gratin Gril	200°C 240°C 250°C	Suivant nature poisson et épaisseur	2 2-1* 2-1*	Filets+liquides, plateau émaillé Entier sur grille Grillades poisson sur grille	Oui
Poulet	Gratin Gril tournebroche	210°C 250°C	1 heure pour 1,2 à 1,5 kg	2-1* 3-1*	Viande sur grille T.Broche porte fermée	Non
Rôti de bœuf	Gratin	210°C	Variable suivant degré de cuisson	2-1*	Viande sur grille	Non
Rôti de porc	Gratin	210°C	1 heure pour 1kg	2-1*	Viande sur grille	Non
Rôti de veau	Gratin	210°C	1 heure pour 1kg	2-1*	Viande sur grille	Non
Tomates farcies	Multicuisson	200°C	20-25'	2	Plat sur plateau émaillé	Oui
Plats surgelés	Cuisson rapide	suivant indications sur emballage	suivant indications sur emballage	2	Plat sur plateau émaillé	Non
Lasagnes	Cuisson rapide	200°C	Suivant épaisseur	2	Plat sur plateau émaillé	Non
Moussaka	Cuisson rapide	200°C	Suivant épaisseur	2	Plat sur plateau émaillé	Non
Brioche	Pâtisserie	160°C	35-45'	2	Moule aluminium sur plateau émaillé	Oui
Cake	Pâtisserie	160°C	60'	2	Moule aluminium sur plateau émaillé	Oui
Choux	Pâtisserie	200°C	20-25'	2	Petites profiterolles non sucrées sur plateau émaillé	Oui
Crème caramel	Traditionnel	180°C	30'	2	Ramequins individuels au bain-marie départ eau chaude	Oui
Génoise	Pâtisserie	190°C	30'	2	Moule aluminium sur plateau émaillé	Oui
Macarons	Pâtisserie	180°C	15-20' suivant grosseur	2	Sur plateau émaillé	Oui
Meringues blanches	Pâtisserie	70-80°C	3 heures suivant grosseur	2	Séchage pour petites meringues	Oui
Meringues ambrées	Pâtisserie	110°C	2 heures suivant grosseur	2	Séchage pour petites meringues	Oui
Pommes au four	Multicuisson	210°C	20-25' suivant grosseur	2	Plat sur plateau émaillé	Oui
Sablés	Pâtisserie	190°C	10-15'	2	Plateau émaillé	Oui
Tarte aux pommes	Pizza	220°C	30'	1	Moule sur plateau émaillé	Oui
Sablés (au beurre)	Chaleur brassée	190°C	10-15'	2	Moule sur plateau émaillé	Oui
Tarte à la confiture	Chaleur brassée	190°C	15-25'	2	Moule sur plateau émaillé	Oui
Salés apéritif (pâte brisée)	Chaleur brassée	190°C	10-15'	2	Moule sur plateau émaillé	Oui

X - Y* dans la colonne gradin :
X = grille ou broche placés au gradin x
Y = plateau émaillé placé au gradin Y pour la récupération des jus et graisses

Rappel : la grille est toujours utilisée en décrochement vers le bas.

La sécurité, une bonne habitude

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit
- **adressez-vous exclusivement à des Centres d’assistance technique agréés**
- **exigez toujours l’utilisation de pièces détachées originales.**

- Cet appareil a été conçu pour un usage non professionnel, à domicile, et ses caractéristiques ne peuvent être modifiées.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation....
- La sécurité de cet appareil n'est garantie que si ce dernier a été correctement raccordé à une installation de mise à la terre efficace conforme aux normes de sécurité.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**

Ce dernier pouvant représenter un danger, évitez que des enfants ou des incapables aient accès :
- aux commandes et à l'appareil en général ;
- aux emballages (sachets, polystyrène, clous etc.) ;
- à l'appareil, pendant et tout de suite après l'utilisation du four et du gril, à cause de la surchauffe;
- à l'appareil inutilisé (dans ce cas il faut rendre inoffensives les parties pouvant s'avérer dangereuses)...

Evitez :
- de toucher l'appareil avec des parties du corps humides;
- de l'utiliser pieds nus ;
- de tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise de courant ;
- toute opération inappropriée et dangereuse ;
- de boucher les fentes d'aération ou de déperdition de la chaleur ;
- que le cordon d'alimentation de petits électroménagers touchent à des parties chaudes de l'appareil ;
- l'exposition aux agents atmosphériques (pluie, soleil);
- d'utiliser le four comme rangement ;
- d'utiliser des liquides inflammables à proximité ;
- d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges;
- toute tentative d'installation ou de réparation sans l'intervention de personnel qualifié.

Faites toujours appel à des techniciens qualifiés dans les cas suivants :
- installation (conforme aux instructions du fabricant) ;
- quand vous avez des doutes sur son fonctionnement ;
- remplacement de la prise en cas d'incompatibilité avec la fiche de l'appareil.

Faites appel aux centres de service après-vente agréés par le fabricant dans les cas suivants :
- en cas de doute sur le bon état de l'appareil lors de son déballage ;
- endommagement ou remplacement du cordon d'alimentation ;
- en cas de panne ou de mauvais fonctionnement, exigez des pièces détachées d'origine.

Effectuez les opérations suivantes :
- évitez toute opération autre que la cuisson ;
- vérifiez le bon état de l'appareil lors de son déballage;
- déconnectez l'appareil en cas de mauvais fonctionnement et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien ;
- quand il est inutilisé, débranchez l'appareil de la prise de courant et fermez le robinet du gaz (s'il y en a un de prévu) ;
- utilisez des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four ;
- saisissez toujours la poignée de porte en son milieu car à ses extrémités les sorties d'air chaud pourraient la rendre plus chaude ;
- contrôlez toujours si les manettes sont bien sur "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- coupez le cordon d'alimentation après l'avoir débranché de la prise quand vous décidez de ne plus utiliser votre appareil.

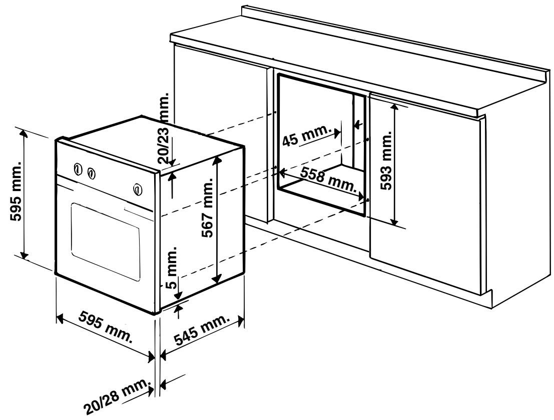
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, un usage impropre et erroné.

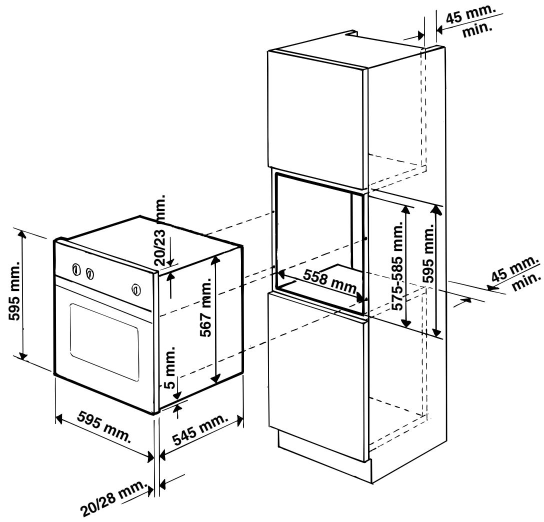
L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel du secteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.

Important : déconnectez le four avant de procéder à toute opération de réglage, d'entretien etc.

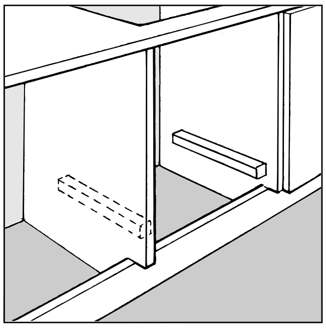
Installation des fours à encastrer

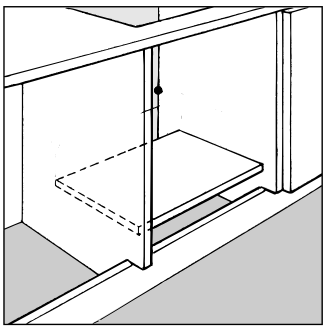
Pour garantir un bon fonctionnement d'un appareil à encastrer, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises. Les dimensions de la niche à l'intérieur du meuble en cas d'installation sous plan (nb: configuration pour consommations indiquées) ou en colonne sont indiquées sur la figure qui suit.





Pour garantir une bonne aération il faut éliminer la paroi arrière de la niche, il vaut mieux installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois; s'il y a par contre un plan d'appui continu, ce dernier doit avoir une ouverture d'au moins 45 x 560 mm.





Les panneaux des meubles adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur . Dans le cas notamment de meubles en bois plaqué, il faut que les colles résistent à une température de 100 °C.

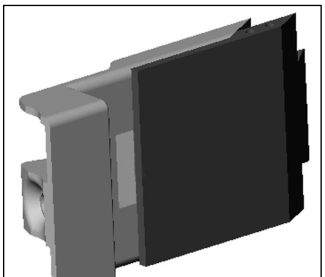
Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

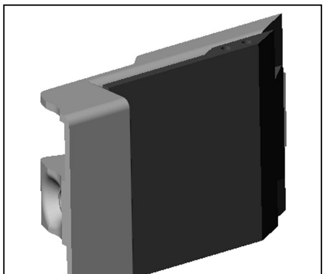
Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Pour bien le centrer, positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre du four. Attention à l'épaisseur des joues du meuble:

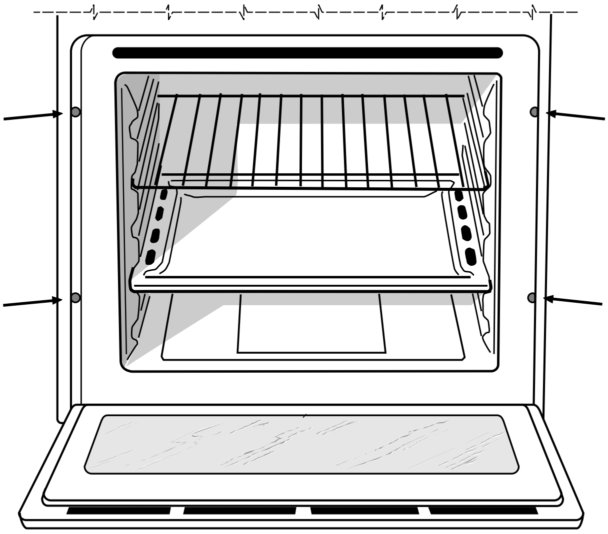
- si elle est de 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (Fig. A) ;
- si elle est de 18 mm : utilisez la première rainure ; déjà prévu en usine (Fig. B) ;
- si elle est de 16 mm : utilisez la deuxième rainure (Fig.C).


Fig. A


Fig. B


Fig. C

Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et fixez le four à l'aide des 4 vis à bois dans les 4 trous situés sur le pourtour.

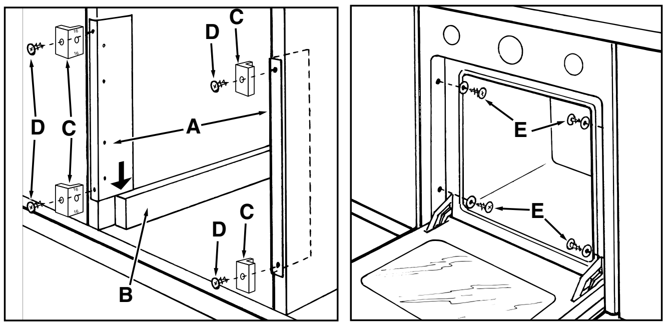


Fixation du four au meuble (que sur modèles FC...)

1. Positionnez les pattes "**A**" de manière à ce qu'elles buttent contre les cales support du four "**B**".
2. Positionnez les taquets "**C**" contre les pattes "**A**". Attention à l'épaisseur des joues du meuble :

- si elle est de 16 mm : montez le taquet de manière à ce que le chiffre 16 indiqué sur ce dernier soit tourné vers vous ;
- si elle est de 18 mm : montez le taquet côté dépourvu d'indication tourné vers vous ,
- si elle est de 20 mm : ne montez pas le taquet.

3. Fixez les pattes et les taquets en bordure de la joue du meuble à l'aide des vis "**D**".
4. Fixez le four au meuble à l'aide des vis et des rondelles plastique "**E**".



Branchement électrique

Branchement

Il faut préalablement vérifier, au compteur, les conditions de délivrance de l'énergie électrique disponible (nombre de phases - tension - puissance maximum nécessaire) afin qu'elles soient compatibles avec les besoins de l'appareil Ariston à brancher.

Les fours Ariston peuvent s'adapter aux installations électriques suivantes:

Branchements électriques	Tension Fréquence	Fusible Section
N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
L2 L1	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

Vous pouvez raccorder votre four à l'installation électrique par l'intermédiaire d'un boîtier de connexion.
Reportez-vous au tableau ci-dessus pour les sections minimales de fils et le calibrage des éléments de protection en fonction du branchement.
Si l'installation est réalisée **avec un boîtier de connexion**, un dispositif de **coupure omnipolaire** - dont l'écartement minimum entre contacts doit être d'au moins 3 mm - doit être installé en amont du branchement de l'appareil.
Nous vous conseillons de prévoir un câble de raccordement suffisamment long afin de pouvoir désencastrer le four pour les éventuelles opérations de maintenance (n'utiliser que des câbles de qualité HAR - H 05 - RRF munis d'une prise de courant conforme à la réglementation en vigueur dans le pays où est installé l'appareil).
La prise de courant doit être accessible.

Avant toute intervention, y compris pour le remplacement de la lampe, veillez à déconnecter l'appareil.

Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Important: Après raccordement de l'appareil au câble souple, resserrer toutes les vis du bornier de raccordement.

Appareil en conformité CE suivant directives :
DBT 73/23 CEE modifiée par la directive 93/68/CEE
CEM 89/336/CEE modifiée par les directives 92/31/CEE et 93/68/CEE

Dimensions utiles du four :

largeur	43,5 cm
profondeur	40,0 cm
hauteur	32,0 cm

Volume utile du four : 56 litres

Tension et fréquence d'alimentation :
230V~50Hz : 2800 W
240V~50Hz : 3050 W

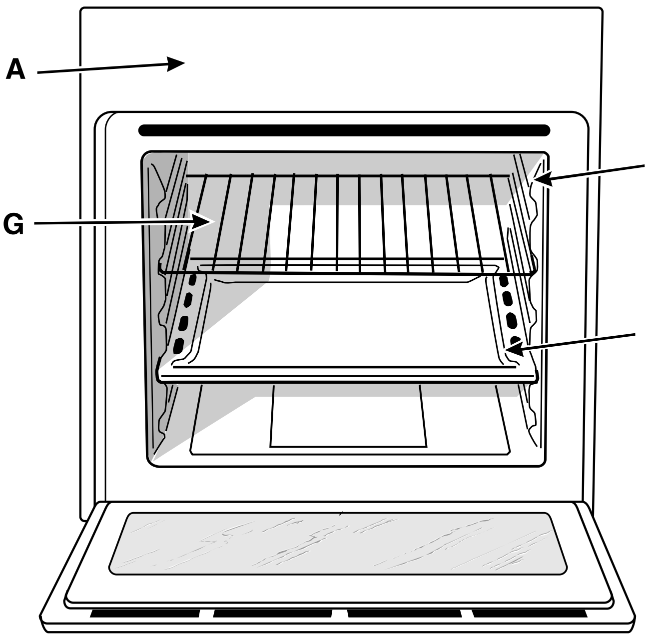
ENERGY LABEL
Directive étiquetage énergétique 2002/40/CE des fours électriques, Norme EN 50304

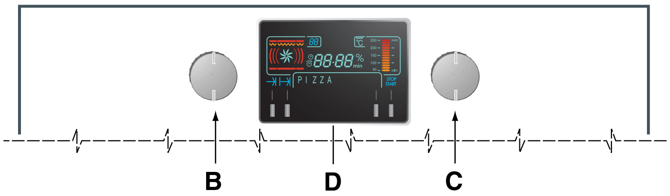
Consommation énergie (calculée en charge normalisée) classique:

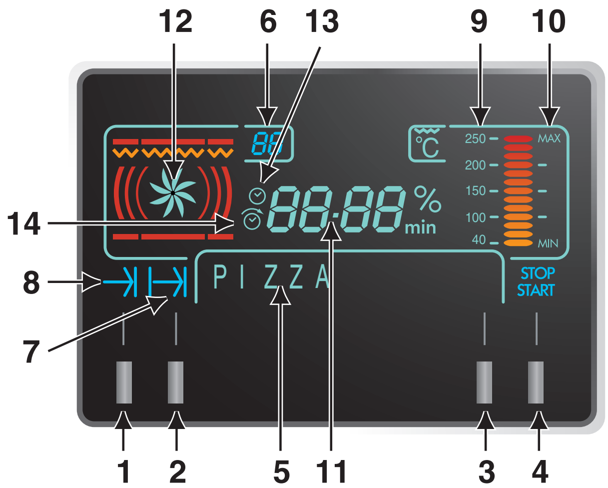
Consommation énergie (calculée en charge normalisée) convection forcée:

La ringraziamo per aver scelto un prodotto Ariston, sicuro e davvero facile da usare. Per conoscerlo, utilizzarlo al meglio e a lungo, le consigliamo, prima di utilizzare l'apparecchio, di leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione. Grazie.

Visto da vicino







A. **Cruscotto comandi**
B. **Manopola di selezione funzioni di cottura**
C. **Manopola per la temperatura / tempo di cottura**
D. **Programmatore elettronico**
F. **Leccarda o piano di cottura**
G. **Griglia ripiano del forno**
H. **Guide di scorrimento di leccarde e griglie**

1. **Impostazione fine cottura / orologio / data**
2. **Impostazione durata cottura / timer / blocco tastiera**
3. **Impostazione lingua**
4. **Start cottura / Stop cottura / luce forno / luminosità display**
5. **Descrizione funzione**
6. **Numero funzione**
7. **Durata cottura**
8. **Fine cottura**
9. **Scala graduata delle temperature**
10. **Livello di energia per funzioni grill**
11. **Ora o temperatura / Percentuale di energia**
12. **Elementi elettrici accesi**
13. **Indicatore orologio**
14. **Indicatore cottura programmata**

Il **7 Cuochi** riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale (statici) a quelli dei moderni forni a convezione forzata (ventilati).
E' un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni offerte si ottiene agendo sulla manopola di selezione "**B**" presente sul cruscotto.

Impostare l'orologio
L'impostazione dell'ora è possibile solo con forno spento. In seguito all'allacciamento alla rete o dopo una mancanza di corrente, il display lampeggia su **12:00** o sull'ultima ora memorizzata.
Eventuali aggiornamenti dell'ora possono essere effettuati pigiando il tasto **1** ed aggiornando l'ora tramite la manopola "**C**" che è possibile modificare finché non scompaiono completamente le scritte scorrevoli.

Impostare la data
Per aggiornare la data tenere premuto il tasto **1** finchè sul display non compare la scritta "ANNO". Aggiornare l'anno ruotando la manopola "**C**" e quindi premere il tasto **1** per impostare il mese utilizzando, ancora una volta, la manopola "**C**". Premere nuovamente il tasto **1** per regolare, tramite la manopola "**C**", il giorno. Premere il tasto **1** per memorizzare la data impostata.

Funzione contaminuti
Il funzionamento del contaminuti è possibile solo con il forno spento.
Ricordate che il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno ma emette solamente un segnale acustico a tempo scaduto che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi.
Per impostare il contaminuti premere il tasto **2**, e quindi regolare tramite la manopola "**C**".
Premere il tasto **4** per avviare il contaminuti.
In ogni momento in cui il contaminuti funziona è possibile:
- modificarne la durata tramite la manopola "**C**";
- arrestarne il conteggio premendo per circa 3 secondi il tasto **4** o ruotando in senso antiorario la manopola "**B**";
- inserire/disinserire il blocco comandi, premendo per almeno 3 secondi il tasto **2** (vedi paragrafo "Blocco/ Sblocco comandi").

Impostare la lingua
Ad apparecchio spento premere per qualche secondo il tasto **3**. Sul display compaiono in sequenza le varie lingue disponibili. Ripremere nuovamente il tasto **3** per impostare la lingua desiderata.

Impostare la luminosità del display
Ad apperecchio spento tenere premuto il tasto **4** finchè sul display non compare la scritta "LUMINOSITA'".
Ruotare la manopola "**C**" in senso orario/antiorario per aumentare/diminuire la luminosità del display. Dopo pochi secondi dalla fine dell'impostazione, il forno si riporta in attesa di comando.

Blocco/Sblocco comandi
Questa opzione permette di disattivare le funzioni dei tasti e delle manopole. Si consiglia di utilizzarla soprattutto in presenza di bambini. Per attivare il blocco premere per qualche secondo il tasto **2** finchè sul display non compare la scritta "**LOCKED**". Per ripristinare le normali funzioni dei comandi dell'apparecchio è sufficiente premere nuovamente per qualche secondo il tasto **2** finchè sul display non compare la scritta "**UNLOCKED**".

La luce forno
In qualunque istante, preriscaldamento e cottura compresa, è possibile accenderla o spegnerla premendo il tasto **4**. A forno spento si disattiva automaticamente dopo 10 minuti dall'ultima operazione effettuata sui comandi frontali.

Ventilazione di raffreddamento
Al fine di ottenere una riduzione delle temperature esterne il forno è dotato di una ventola di raffreddamento. Durante la cottura essa è sempre attiva ed è possibile sentire un getto d'aria che esce tra frontalino e porta forno.
Al fine di far salire più rapidamente la temperatura all'interno della cavità, durante il preriscaldamento la velocità di uscita dell'aria è circa la metà di quella che si ha durante la cottura.
Nel caso in cui sia presente un piano cottura sopra il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe attivarsi aumaticamente per proteggere i componenti elettronici anche ad apparecchio spento.
Nota: A fine cottura la ventola rimane attiva finchè il forno non sarà sufficientemente freddo.

Utilizzo del forno
Ruotando la manopola "**B**" in senso orario è possibile scegliere tra le funzioni di cottura predefinite oppure tra le ricette preinserite (vedi ricettario Ariston).
Per ogni funzione il display indicherà:
- il nome della funzione (o della ricetta);
- il numero della funzione (o della ricetta);
- la temperatura predefinita;
- le fonti di calore.

Se la temperatura consigliata non dovesse essere quella desiderata, è sempre possibile modificarla tramite la manopola "**C**".
Ad ogni funzione di cottura è associata anche una durata consigliata che è possibile regolare, tra un minuto e 10 ore, premendo il tasto **2** e successivamente ruotando la manopola "**C**" fino al raggiungimento del valore desiderato. E' possibile aggiornare la durata finché non scompaiono completamente le scritte scorrevoli. Ricordate che il tempo inserito non include quello necessario al preriscaldamento.
Per far partire la cottura premere il tasto **4** di inizio cottura.
Ad eccezione delle funzioni "**Fast cooking**" e "**Grill**", a questo punto il forno inizia la fase di preriscaldamento durante il quale è sempre possibile:
- modificare la temperatura agendo sulla manopola "**C**";
- modificare la durata della cottura premendo il tasto **2** e successivamente ruotando la manopola "**C**";
- inserire/disinserire il blocco comandi, premendo per almeno 3 secondi il tasto **2** (vedi paragrafo "Blocco/ Sblocco comandi");
- interrompere la cottura e spegnere il forno ruotando la manopola "**B**" in senso antiorario.

Nota: il preriscaldamento viene effettuato in automatico dall'apparecchio che imposta la durata in base alla

temperatura scelta dall'utente. Sul display è visualizzato il tempo che deve trascorrere prima che inizi la fase di cottura.

Al raggiungimento della temperatura impostata, il forno entra nella fase di cottura durante la quale è sempre possibile:

- modificare la temperatura agendo sulla manopola "**C**". Se l'incremento è superiore a 25 °C, il forno ritorna nella fase di preriscaldamento;
- modificare la durata della cottura premendo il tasto **2** e successivamente ruotando la manopola "**C**";
- inserire/disinserire il blocco comandi, premendo per almeno 3 secondi il tasto **2** (vedi paragrafo "Blocco/ Sblocco comandi");
- interrompere la cottura e spegnere il forno ruotando la manopola "**B**" in senso antiorario.

Al termine della cottura sul display comparirà la scritta "END-PRONTO" e si udirà un segnale acustico che terminerà dopo 1 minuto, dopo la pressione di un tasto o in seguito alla rotazione di una delle due manopole.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo, quindi aprite la porta del forno ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

Attenzione: l'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. L'utente ne viene informato tramite messaggi del tipo:

- "F nn" (nn=numero composto da 2 cifre): in questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica in quanto il forno non è funzionante;
- "W nn" (nn=numero composto da 2 cifre): in questi casi sarebbe opportuno l'intervento dell'assistenza tecnica in quanto il forno, pur continuando a funzionare, ha rilevato un malfunzionamento.

Descrizioni funzioni

Le funzioni vengono selezionate agendo sulla manopola "**B**".

: **"Tradizionale"**

È il sistema di cottura più tradizionale, ideale per la cottura di singole pietanze. Due resistenze (una, visibile, posta in alto, sotto la parete superiore e l'altra nascosta sotto il fondo del forno) funzionano insieme.
Al contatto con queste fonti di calore, l'aria si scalda e si sposta all'interno del vano forno secondo il fenomeno per cui l'aria calda, più leggera, tende a salire verso l'alto. Si tratta del fenomeno della **convezione naturale**. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per le **cotture lente in pentole di ghisa coperte** (backenhof, trippa, ecc.) o **la cottura a bagno-maria** (crème caramel, pâté, ecc.).
Come piano di appoggio, si consiglia di utilizzare la leccarda posta sul 2° ripiano.
Infornare sempre a caldo.

: **"Pasticceria"**

Si attiva unicamente l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola, in modo da fornire un calore "delicato", idoneo alla cottura di dolci di **pasticceria**, come brioches, torte al cioccolato, plum-cake, pan di spagna, pasticcini, meringhe, ecc.
Come piano di appoggio, si consiglia di utilizzare la leccarda posta sul 2° ripiano.
Infornare sempre a caldo.

: **"Fast cooking"**

L'accensione di tutti gli elementi riscaldanti e l'attivazione della ventola garantiscono una distribuzione uniforme del calore all'interno del vano forno.
Questa funzione è particolarmente indicata per le **cotture rapide** (che non richiedono preriscaldamento) e i **piatti già cotti** (surgelati, precotti).
Come piano di appoggio, si consiglia di utilizzare la leccarda posta sul 2° ripiano.

: **"Multicottura"**

L'accensione di tutti gli elementi riscaldanti e l'attivazione della ventola garantiscono una distribuzione uniforme del calore all'interno del vano forno.
Questo tipo di cottura è indicato per cucinare pietanze poste contemporaneamente **su più ripiani**.
In questo caso, la cottura avviene senza alterazione del sapore dei cibi, anche se molto diversi tra di loro.
Per l'utilizzo di questa funzione è comunque necessario che tutte le pietanze richiedano la stessa temperatura di cottura (i vari piatti verranno sfornati man mano che vengono cotti). Per una cottura su due ripiani, ad esempio, si consiglia di utilizzare come piano di appoggio la leccarda posta sul 1° ripiano e la griglia posta sul 3° ripiano.
Infornare sempre a caldo.

: **"Forno pizza"**

Gli elementi riscaldanti (inferiore e circolare) entrano in funzione in modo tale da scaldare rapidamente il forno.
Per la preparazione di **pizze** e **crostate** si ottengono notevoli vantaggi, in quanto il maggiore apporto di calore proveniente dal basso garantisce la corretta cottura a fuoco vivo dell'impasto durante la cottura. La funzione della ventola permette invece di ottenere la necessaria doratura sul lato superiore dell'alimento, che lo rende più appetitoso.
Come piano di appoggio, si consiglia di utilizzare la leccarda posta sul 2° ripiano.
Infornare sempre a caldo.

: "**Grill**"

In questa posizione entra in funzione esclusivamente l'elemento riscaldante superiore: il grill, reso incandescente, emette una irradiazione infrarossa simile a quella prodotta dai raggi solari.
La funzione grill, infatti, non mira a riscaldare l'aria contenuta all'interno del vano forno, ma, soprattutto, ad esporre l'alimento direttamente a questa irradiazione.
La cottura avviene con la porta chiusa e preferibilmente con partenza a freddo.
Il calore irradiato è regolabile tramite la manopola di selezione delle temperature.
Si consiglia di inserire la leccarda sul 1° ripiano per raccogliere i grassi e il sugo di cottura, e la griglia su un ripiano superiore, scelto in funzione dello spessore della carne da cuocere.

: "**Gratin**"

Entra in funzione unicamente l'elemento riscaldante superiore, con emissione di una irradiazione infrarossa. La circolazione forzata dell'aria, prodotta dalla ventola del forno, garantisce una distribuzione uniforme della temperatura, cosicché gli alimenti vengono sottoposti contemporaneamente all'azione:

- dei raggi infrarossi, che garantiscono la cottura superficiale dei cibi,
- dell'aria calda, che permette una cottura in profondità per effetto della conduzione.

Il grill ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura di **arrosti (carni rosse o bianche)** e di pollame.
Posizionare la griglia sul 2° ripiano come piano di appoggio della carne e la leccarda sul 1° ripiano per raccogliere i grassi e i sughi di cottura.
Infornare sempre a freddo.

: "Ventilato"

Si attiva unicamente l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola, in modo da fornire un calore "delicato", idoneo per la cottura di cibi con basso contenuto di liquidi, come frollini al burro, crostate alla marmellata e biscottini salati (pasta brisée). Si consiglia di utilizzare il 2° ripiano.
Infornare sempre a forno caldo.

Il **girarrosto** fornito in dotazione con l'apparecchio potrà essere utilizzato con le funzioni "grill" e "gratin".
La cottura deve avvenire con la porta del forno chiusa. Si raccomanda inoltre di infornare a freddo, per evitare il rischio di ustioni durante l'operazione di inserimento dello spiedo.
Si consiglia di riporre la leccarda sul 1° ripiano per il recupero dei grassi e dei sughi di cottura e il girarrosto sul 3° ripiano (per l'inserimento del girarrosto vedere paragrafo seguente).

Durante la cottura al "grill" e "gratin", le parti accessibili possono diventare molto calde; tenere i bambini a distanza.

Pulizia automatica mediante fast clean

È la funzione di pulizia integrale del forno.
Per le informazioni riguardanti il fast clean, vedere pagina 20.

Programmare la cottura

Per poter programmare una cottura è sufficiente seguire le operazioni sotto descritte:

- impostare il programma di cottura agendo sulla manopola "**B**" e la temperatura desiderata ruotando la manopola "**C**".
- impostare la durata premendo il tasto **2**. Viene visualizzata sul display la durata di cottura consigliata che può essere variata ruotando la manopola "**C**".Ricordate che il tempo inserito non include quello necessario al preriscaldamento.
- impostare l'ora di fine cottura premendo il tasto **1**. Viene visualizzata l'ora di fine cottura ottenuta sommando all'ora corrente la durata della cottura impostata in precendenza e del preriscaldamento automaticamente calcolato dall'apparecchio in base alla funzione richiesta. Ruotare la manopola "**C**" fino a visualizzare sul display l'ora in cui si desidera il cibo sia pronto.
  A fine impostazioni sul display scorre l'ora d'inizio del preriscaldamento (ove previsto) e quella di fine cottura, quest'ultima modificabile finchè non ricompare il nome della funzione e la temperatura impostata. In caso di errori nei dati immessi è possibile correggerli ripetendo le operazioni sopra descritte.
- premere il tasto **4** per attivare la programmazione.
  Per modificare le impostazioni premere per circa 3 secondi il tasto **4** e ripetere le operazioni sopra descritte.

Per annullare una cottura già programmata
Per cancellare qualsiasi programmazione effettuata, ruotare la manopola "**B**" in senso antiorario finchè non compare sul display la scritta "**OFF**".

Interno del forno
Si consiglia di procedere alla pulizia del forno dopo ogni uso, specie dopo la cottura di arrosti. È bene infatti evitare l'accumulo dei residui schizzati durante la cottura, i quali, al successivo utilizzo del forno, subirebbero una nuova cottura, con conseguente **carbonizzazione e liberazione di fumo e odori sgradevoli.**

Esterno del forno
Pulire le superfici esterne smaltate o inox usando una spugna con acqua e detersivo, risciacquando abbondantemente e asciugando con cura, evitando prodotti abrasivi o corrosivi che potrebbero rovinarle.

Acciaio inox
Sciacquare le parti in acciaio inox e asciugarle con cura con un panno morbido e umido. Per le macchie persistenti, utilizzare un prodotto specifico non abrasivo.

Uso di pellicola alluminio
Evitare rigorosamente di coprire il fondo del forno con una pellicola di alluminio (pensando in questo modo di poter evitare la pulizia del fondo). **L'alluminio, posto a contatto diretto con lo smalto riscaldato rischia di fondere e di rovinare irrimediabilmente lo smalto del fondo.**

Pulizia del girarrosto e degli altri accessori
Il girarrosto è interamente smontabile, grazie alle 2 viti ad alette. Le varie parti del girarrosto si puliscono assieme a tutti gli altri accessori (leccarda, griglia) nel lavello con una spugna umida e un normale detersivo, oppure in lavastoviglie.

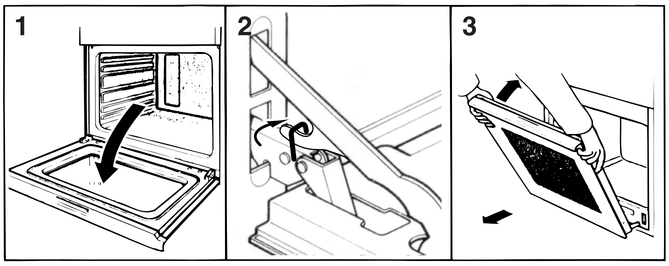
Smontaggio della porta

Per poter pulire lo spazio sotto il lato inferiore della porta, è possibile smontare molto semplicemente la porta, procedendo in questo modo:

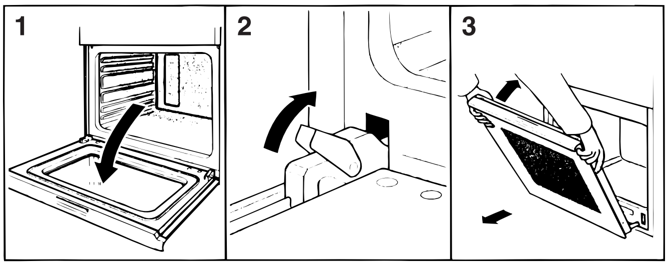
- aprire la porta e lasciarla in posizione orizzontale;
- sollevare e far ruotare le leve poste sulle due cerniere;
- richiudere completamente la porta;
- afferrare la porta per i bordi esterni e tirare per sfilarla dalla sede.

Rimontare la porta seguendo il procedimento sopra descritto in senso contrario.

FO / FD 98 P

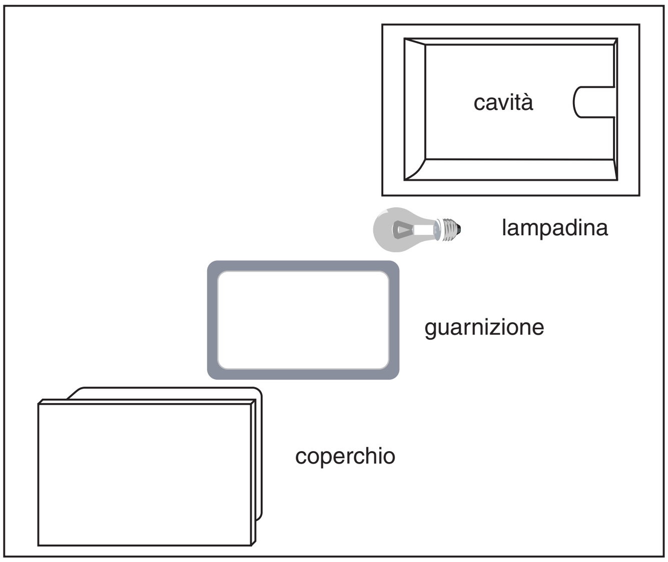


FC 98 P



Sostituzione della lampada del forno

- Prima di effettuare qualsiasi operazione, disinserire elettricamente il forno, staccando la spina o agendo sull'interruttore utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico.
- Servendosi di un oggetto stretto e piatto (cacciavite, manico di cucchiaio, ecc.), togliere il coperchio in vetro.
- Svitare la lampada e sostituirla con una dalle caratteristiche analoghe:
  - tensione 230/240 W
  - potenza 15 W
  - attacco E 14
  - Rimontare il coperchio in vetro prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione.



La pulizia automatica mediante fast clean

Dispositivi di sicurezza

Attivando la funzione **fast clean,** la temperatura interna del vano forno raggiunge i 500 °C necessari per la carbonizzazione dei residui, come illustrato di seguito.
Data l'alta temperatura, il forno è dotato di alcuni dispositivi di sicurezza:

- la porta si **blocca automaticamente** non appena la temperatura raggiunge valori elevati, per evitare ogni rischio di ustioni;
- gli **elementi riscaldanti non sono più alimentati elettricamente**, a titolo preventivo nel caso in cui sopraggiungesse un evento anomalo.

Nota:
Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che **si illuminano** durante la loro carbonizzazione per pirolisi entrando in contatto con le resistenze: si tratta di una combustione istantanea, **fenomeno assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.**

Alcuni utili accorgimenti prima della pulizia automatica

1- Cercare di **eliminare** i residui di sostanze alimentari più **consistenti** con una spugna umida. Evitare rigorosamente di utilizzare detergenti o qualsiasi altro prodotto consigliato per la pulizia dei forni.
2- Estrarre tutti gli accessori, i quali, infatti, non sono concepiti per resistere a temperature così elevate. Inoltre, alcuni accessori potrebbero alterare l'esito della pulizia automatica ostacolando la circolazione del calore su tutte le pareti. Gli accessori possono essere lavati facilmente come normali stoviglie (anche in lavastoviglie).
3- Non lasciare strofinacci da cucina sulla maniglia.

Attenzione: durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde. Tenere i bambini a distanza.

Come attivare la pulizia ?

- Chiudere la porta.
- Ruotare la manopola B su FAST CLEAN
- L'operazione di pulizia automatica richiederà approssimativamente 90 minuti. È comunque possibile regolare la durata dell'operazione (60 - 90 - 120 minuti) in funzione dello stato di sporcizia del forno.
- Per avviare la funzione, premere il tasto 4.

Come per le funzioni di cottura, è possibile programmare l'operazione di fast clean con inizio ritardato.

⇒ La porta del forno si blocca automaticamente non appena viene avviata l'operazione di fast clean.
⇒ La spia con il simbolo della chiave lampeggia durante il blocco della porta e inizia il conto alla rovescia della durata programmata. La spia diventa fissa appena la porta è bloccata.

Finché la temperatura all'interno del forno non ha raggiunto i 125°, è ancora possibile sbloccare la porta del forno mantenendo premuto il tasto 3 per 3 secondi. Lo sblocco è immediato.
Se dopo questo intervento ci si dimentica di bloccare nuovamente la porta, quest'ultima di blocca automaticamente non appena la temperatura interna del forno raggiunge 325°.

Cosa accade al termine del fast clean?

- Il programmatore emette un segnale acustico,
- e sul display compare il messaggio END.

Premere il tasto 4 per far cessare il segnale acustico; il messaggio scompare e la spia con il simbolo della chiave comincia a lampeggiare.
La porta del forno potrà essere riaperta soltanto dopo che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile.

A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno; rimuoverli con una spugna umida una volta che il forno si è completamente raffreddato.
Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare, in quanto non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Alcuni piccole anomalie di funzionamento

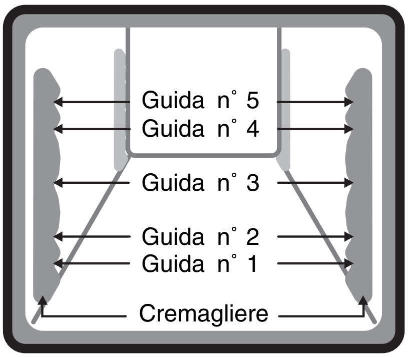
NON PREOCCUPATEVI SE ...

Può accadere che si verifichino alcune anomalie di funzionamento, dovute generalmente a manovre non corrette o alla valutazione erronea di un fenomeno.

Se nel corso di una cottura il forno sprigiona molto fumo:

- Verificare che sia stata selezionata la funzione idonea rispetto al tipo di cottura desiderata, che siano stati scelti gli accessori adeguati e che il cibo sia stato infornato sul ripiano consigliato.
- Controllare inoltre la temperatura selezionata, che verosimilmente risulterà eccessiva a fronte del tipo di cottura prevista.
- Ispezionare lo stato di sporcizia del forno e valutare l'eventualità di una pulizia. Potrebbero infatti essere presenti residui alimentari attaccati allo smalto che, carbonizzando, liberano fumo e odori acri.
- Gli schizzi di grasso o gli scolamenti sulle superfici molto calde possono determinare la produzione di fumo.

Il forno è dotato di numerose possibilità di cottura, per la cui riuscita è necessario utilizzare un certo numero di **accessori da noi scelti.**
Questi accessori possono essere installati sui vari ripiani della guida di scorrimento posta all'interno del forno, permettendo così di stabilire l'altezza più idonea in funzione della cottura da eseguire.



La leccarda

Viene utilizzata:

- come piano di appoggio per qualsiasi recipiente di cottura su un solo livello e a bagno-maria,
- come piano di appoggio per gli alimenti (pasticcini, ecc.),
- come contenitore di raccolta dei sughi e grassi di cottura, abbinata alla griglia grande.

Si sconsiglia di utilizzare la leccarda sui ripiani 4 e 5.

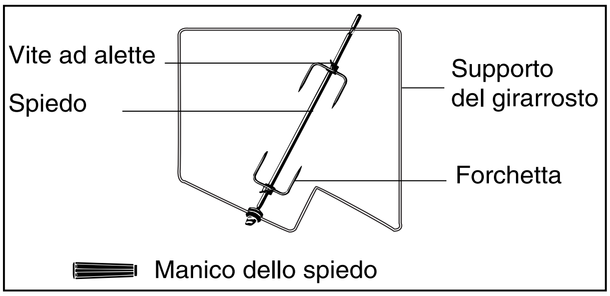
La griglia grande

Viene sempre utilizzata in abbinamento alla leccarda, con le tacche rivolte verso il basso.

- Posizionata sul 2° ripiano, funge da **piano di appoggio per le carni,** con la leccarda inserita sul 1° ripiano per il recupero di grassi e sughi di cottura.
- Posizionata sul gradino superiore (a seconda dello spessore dell'alimento) per le **carni ai ferri**, con la leccarda inserita sul 1° ripiano per il recupero di grassi e sughi di cottura.
- Posizionata sul ripiano superiore per la **cottura su più livelli**.

Evitare di riporre le carni da cuocere direttamente sulla leccarda per le cotture al "gratin"; il forte calore proveniente dall'alto verso il basso provoca infatti la fuoriuscita degli umori e dei grassi, i quali rischiano di bruciare o schizzare sulle pareti, con conseguente creazione di fumo.

IL GIRARROSTO



Grazie a questo accessorio, gli arrosti vengono cotti lentamente, girando costantemente, e con una perfetta rosolatura, fino alla cottura completa. Il girarrosto è composto da:

- **un supporto** posto sul 3° ripiano della guida di scorrimento, che permette l'inserimento del girarrosto all'interno dell'albero cavo del motore situato sul retro del vano, dietro la parete perforata;
- **uno spiedo** sul quale infilare il pezzo di carne da arrostire, che poggia, alle due estremità, su due forchette scorrevoli, ciascuna fissata all'asse tramite una vite ad alette.

Attenzione: durante l'installazione del girarrosto, accertarsi che lo spiedo sia correttamente inserito all'interno dell'albero cavo collegato al motore.
Fare attenzione a posizionare:
- lo spiedo al centro del pezzo da arrostire;
- il pezzo da arrostire in un punto equidistante dalle estremità dello spiedo.

- **un manico estraibile** in materiale isolante che si avvita sulla parte posteriore dello spiedo permette:
  - di aumentare la lunghezza disponibile sul girarrosto per potervi cuocere anche pezzi di carni di notevoli dimensioni;
  - di evitare ustioni quando si estrae la pietanza al termine della cottura.

Avvitare a fondo il manico per estrarre lo spiedo (durante la cottura il manico deve essere svitato).

Timer del girarrosto
I forni ARISTON sono provvisti di un dispositivo di **temporizzazione** del girarrosto. Al termine della cottura, il motore continua a far girare lo spiedo, arrestandosi soltanto quando la temperatura è opportunamente scesa, evitando così ogni rischio di bruciatura della carne.
Una volta terminata la cottura, lasciare la manopola di selezione delle funzioni sul tipo di cottura in corso di esecuzione e riportare la manopola di selezione delle temperature al minimo.

Esempi di cotture su un solo livello

Ricette	Modo di cottura	Temperatura	Tempo	Guida	Osservazioni	Preriscalda-mento
Pane (pagnotta-1kg)	Multicottura	210°C	30-35'	2	Su piastra smaltata	Sì
Sfoglie porzioni singole	Multicottura	200°C	20-25' secondo lo spessore	2	Su piastra smaltata	Sì
Pizza (pasta di pane)	Pizza	240°C	10-15'	1	Su piastra smaltata	Sì
Crostata (pasta brisée)	Pizza	220°C	30'	1	Stampo su piastra smaltata	Sì
Soufflé al formaggio	Multicottura	200°C	30-40'	2	Stampo diam. 20cm su piastra smaltata	Sì
Terrine	Tradizionale	180°C	50-60'	2	Al bagnomaria nella piastra smaltata (avvio acqua calda)	Sì
Cosciotto d'agnello	Gratin	210°C	1 ora per 1,5 à 2 kg	2-1*	Carne su griglia	No
Gratin dauphinois	Gratin	200°C	40-45' secondo lo spessore	2	Teglia su piastra smaltata	Sì
Pesce	Tradizionale Gratin Grill	200°C 240°C 250°C	Secondo il tipo di pesce e lo spessore	2 2-1* 2-1*	Filetti+sugo, piastra smaltata Intero sulla griglia Grigliate di pesce sulla griglia	Sì
Pollo	Gratin Grill girarrosto	210°C 250°C	1 ora per 1,2 à 1,5 kg	2-1* 3-1*	Carne su griglia Girarrosto porta chiusa	No
Arrosto di manzo	Gratin	210°C	Variabile secondo il grado di cottura	2-1*	Carne su griglia	No
Arrosto di maiale	Gratin	210°C	1 ora per 1kg	2-1*	Carne su griglia	No
Arrosto di vitello	Gratin	210°C	1 ora per 1kg	2-1*	Carne su griglia	No
Pomodori ripieni	Multicottura	200°C	20-25'	2	Teglia su piastra smaltata	Sì
Piatti surgelati	Fast cooking	Secondo le indicazioni dell'imballaggio	Secondo le indicazioni dell'imballaggio	2	Teglia su piastra smaltata	No
Lasagne	Fast cooking	200°C	Secondo spessore	2	Teglia su piastra smaltata	No
Parmigiana	Fast cooking	200°C	Secondo spessore	2	Teglia su piastra smaltata	No
Brioche	Pasticceria	160°C	35-45'	2	Stampo di alluminio su piastra smaltata	Sì
Cake	Pasticceria	160°C	60'	2	Stampo di alluminio su piastra smaltata	Sì
Choux	Pasticceria	200°C	20-25'	2	Piccoli profiterole non zuccherati su piastra smaltata	Sì
Crème caramel	Tradizionale	180°C	30'	2	Ramequin singoli a bagnomaria partenza acqua calda	Sì
Pan di Spagna	Pasticceria	190°C	30'	2	Stampo di alluminio su piastra smaltata	Sì
Amaretti	Pasticceria	180°C	15-20' secondo la grossezza	2	Su piastra smaltata	Sì
Meringhe bianche	Pasticceria	70-80°C	3 ore secondo la grossezza	2	Asciugatura per piccole meringhe	Sì
Meringhe ambrate	Pasticceria	110°C	2 ore secondo la grossezza	2	Asciugatura per piccole meringhe	Sì
Mele al forno	Multicottura	210°C	20-25' secondo la grossezza	2	Teglia su piastra smaltata	Sì
Frollini	Pasticceria	190°C	10-15'	2	Piastra smaltata	Sì
Torta di mele	Pizza	220°C	30'	1	Stampo su piastra smaltata	Sì
Frollini al burro	Ventilato	190°C	10-15'	2	Stampo alluminio su griglia	Si
Crostata alla marmellata	Ventilato	190°C	15-25'	2	Stampo alluminio su griglia	Si
Biscottini salati (pasta brisée)	Ventilato	190°C	10-15'	2	Stampo alluminio su griglia	Si

X - Y* nella colonna guida
X = griglia o spiedo inseriti nella guida X
Y = piastra smaltata inserita nella guida Y per il recupero dei grassi e dei sughi di cottura

Nota bene: la griglia viene sempre utilizzata con le tacche rivolte verso il basso.

La sicurezza una buona abitudine

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:
- **rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati**
- **richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali**

- L'apparecchio è concepito per uso non professionale nelle abitazioni e le sue caratteristiche non vanno modificate.
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**

Trattandosi di fonti di pericolo, evitare che bambini e incapaci abbiano contatti con:
- i comandi e l'apparecchio in genere;
- gli imballaggi (sacchetti, polistirolo, chiodi ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del forno e del grill, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in questo caso vanno rese innocue le parti che potrebbero essere pericolose).

Vanno evitate le seguenti operazioni:
- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- l'uso quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- ostruire le aperture di ventilazione o smaltimento calore;
- che il cavo di alimentazione di piccoli elettrodomestici finisca su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici (pioggia, sole);
- l'utilizzo del forno come ripostiglio;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili nei pressi;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- tentativi di installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

Occorre assolutamente rivolgersi a personale qualificato nei seguenti casi:
- installazione (secondo le istruzioni del costruttore);
- quando si hanno dubbi sul funzionamento;
- sostituzione della presa in caso di incompatibilità con la spina dell'apparecchio.

Occorre rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:
- in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio dopo aver tolto l'imballaggio;
- danneggiamento o sostituzione del cavo di alimentazione;
- in caso di guasto o cattivo funzionamento, richiedendo i ricambi originali.

È opportuno effettuare le seguenti operazioni:
- solo la cottura dei cibi evitando altre operazioni;
- verificare l'integrità dopo aver tolto l'imballaggio;
- disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in caso di cattivo funzionamento e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione;
- quando inutilizzato, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica;
- utilizzare guanti da forno per inserire o estrarre recipienti;
- impugnare sempre la maniglia della porta al centro dato che all'estremità potrebbe essere più calda a causa di eventuali uscite d'aria;
- tagliare il cavo di alimentazione dopo averlo disconnesso dalla rete elettrica quando si decide di non utilizzare più l'apparecchio.

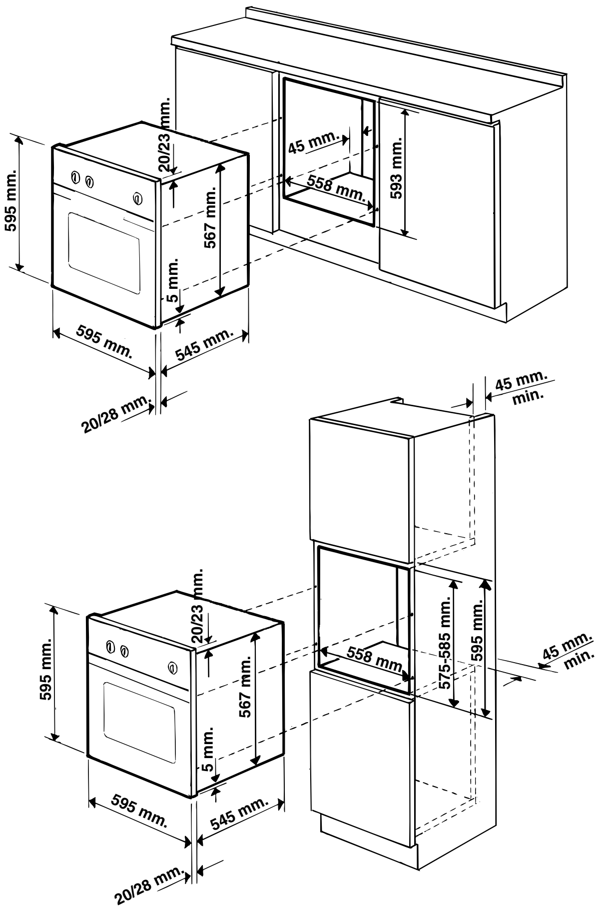
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito.

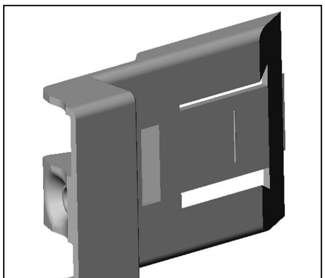
Installazione dei forni da incasso

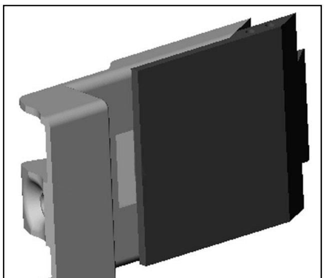
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. Nella figura sottostante vengono riportate le dimensioni del vano del mobile nell'inserimento sottotavolo (N.B. : Installazione per dichiarazione consumi) ed a colonna.

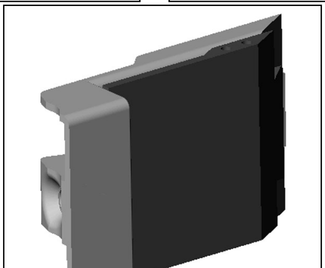


I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallicciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 100 °C.
In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le pareti elettriche.
Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.
Per un corretto centraggio regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale. In particolare se lo spessore della fiancata del mobile:

- è di 20 mm: la parte mobile del taccheto deve essere rimossa (Fig. A);
- è di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura; già predisposto in fabbrica (Fig. B);
- è di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (Fig. C).

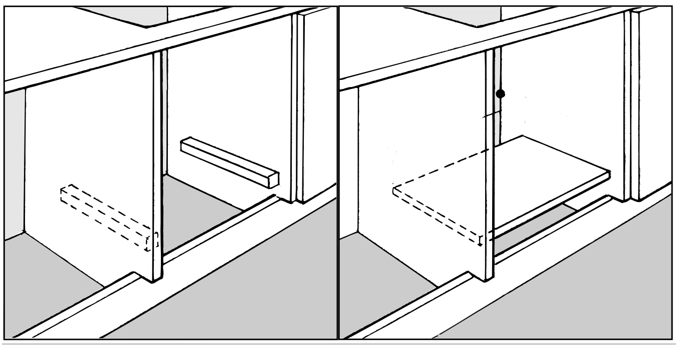

Fig. A

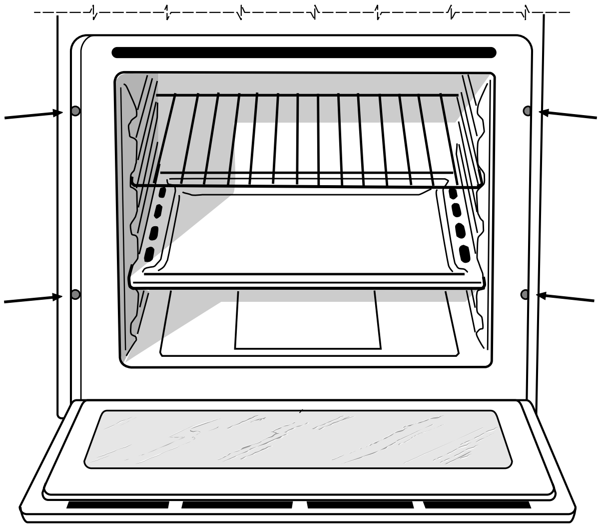

Fig. B


Fig. C

Per fissare il forno al mobile aprite la porta del forno e fissate il forno tramite 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano, è preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno; nel caso in cui sia presente un piano continuo di appoggio questo deve avere un'apertura di almeno 45 x 560 mm.



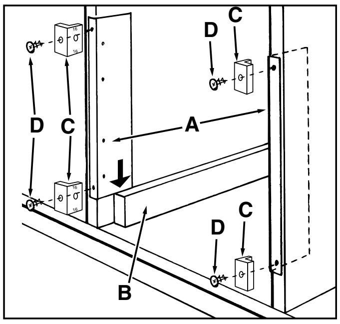


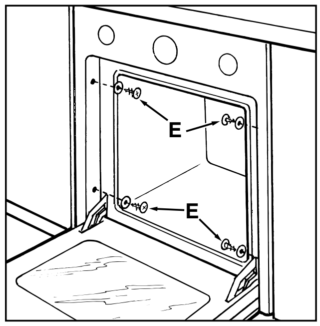
Fissaggio del forno al mobile (solo per modelli FC...)

1. Posizionare le staffe "**A**" a battuta sull'appoggio del forno "**B**".
2. Posizionare i tacchetti "**C**" a battuta nelle staffe "**A**". In particolare se lo spessore della fiancata del mobile:

- è di 16 mm: montare il tacchetto in modo che il numero 16 riportato sullo stesso sia rivolto verso di voi;
- è di 18 mm: montare il tacchetto in modo che la parte senza scritte sia rivolta verso di voi;;
- è di 20 mm: non montare il taccheto.

3. Fissare le staffe ed i tacchetti sul bordo fiancata mobile tramite le viti "**D**".
4. Fissare il forno al mobile tramite le viti e le rondelle in plastica "**E**".





Collegamento elettrico

Allacciamento

Accertarsi preventivamente che i dati della rete di distribuzione elettrica (numero di fasi, tensione, massima potenza necessaria) corrispondano a quelli dell'apparecchio Ariston da collegare.

I forni Ariston sono compatibili con i seguenti tipi di impianto elettrico:

Raccordi elettrici	Tensione Frequenza	Fusibile Sezione
N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
L2 L1	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

Il collegamento del forno all'impianto elettrico può essere effettuato tramite una scatola di connessione.
Fare riferimento alla tabella riportata sopra per verificare le sezioni minime dei conduttori e la taratura degli organi di protezione in funzione del tipo di allaccio.
Se il collegamento viene eseguito tramite una scatola di connessione, un interruttore omnipolare, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm, deve essere previsto a monte dell'allaccio dell'apparecchio.
Si consiglia di prevedere un cavo di alimentazione sufficientemente lungo, in modo da poter estrarre il forno per procedere facilmente alle eventuali operazioni di manutenzione (utilizzare unicamente cavi di tipo HAR - H 05 - RRF dotati di una spina conforme alla normativa vigente nel paese di installazione dell'apparecchio).
La presa di corrente deve essere accessibile.
Prima di qualsiasi intervento, inclusa la sostituzione della lampada del forno, accertarsi che l'apparecchio sia disinserito elettricamente.

L'utilizzo dell'apparecchio senza collegamento all'impianto di messa a terra è pericoloso.

Importante: Una volta effettuato il collegamento dell'apparecchio al cavo flessibile, stringere tutte le viti della morsettiera.

Apparecchio conforme CE ai sensi delle direttive:
DBT 73/23 CEE modificata dalla direttiva 93/68/CEE
CEM 89/336/CEE modificata dalle direttive 92/31/CEE e 93/68/CEE

Dimensioni utili del forno:

larghezza	43,5 cm
profondità	40,0 cm
altezza	32,0 cm

Volume utile del forno:

56 litri

Tensione e frequenza di alimentazione:

230V~50Hz : 2800 W
240V~50Hz : 3050 W

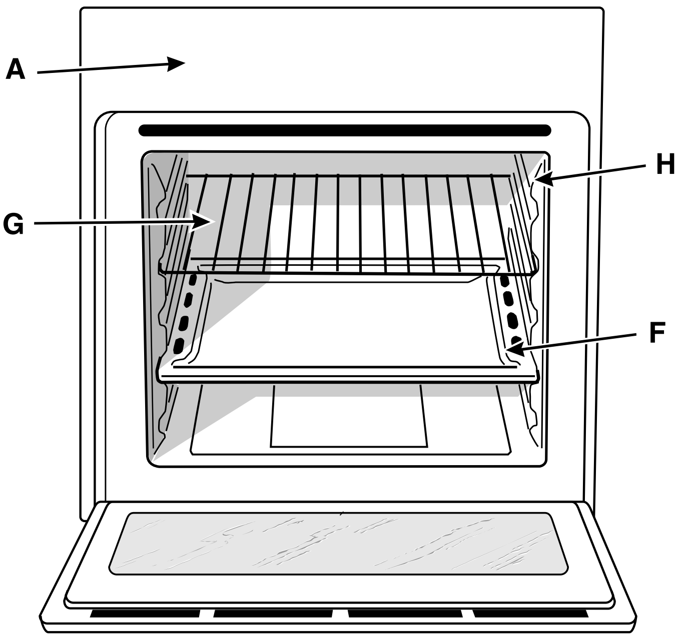
ENERGY LABEL

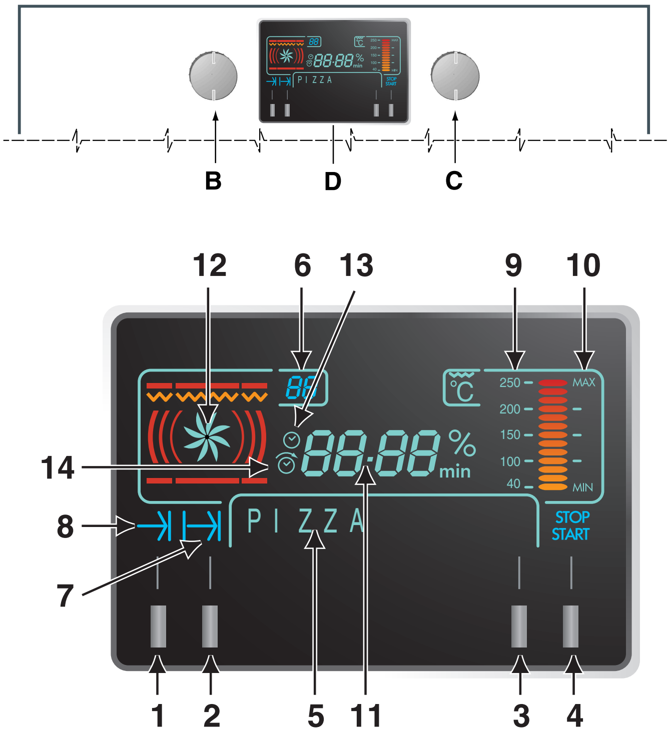
Direttiva 2002/40/CE sull'etichettatura dei forni elettrici, Norma EN 50304

Consumo energia convezione Naturale, funzione di riscaldamento:
Consumo energia dichiarazione Classe, convezione forzata funzione di riscaldamento:

Congratulations on choosing an Ariston appliance, which you will find is dependable and easy to use. We recommend that you read the instructions in this owner's manual carefully before use for the best performance and to extend the life of your appliance, as it will provide you with all the instructions you require to ensure its safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future. Thank you.

Close-up view





A. **Control Panel**
B. **Cooking mode selection knob**
C. **Cooking temperature / time selection knob**
D. **Electronic programmer**
F. **Dripping Pan or Baking Sheet**
G. **Oven Rack**
H. **Guides for sliding the racks or dripping pan in and out**

1. **End cooking time setting/ clock/ date**
2. **Control panel lock / timer / cooking time setting**
3. **Language setting**
4. **Start cooking / stop cooking / oven light / display brightness**
5. **Mode description**
6. **Mode number**
7. **Cooking time**
8. **End cooking time**
9. **Graduated temperature scale**
10. **Energy level for grill modes**
11. **Time or temperature / Energy percentage**
12. **Electric elements in use**
13. **Clock display**
14. **Programmed cooking indicator**

How to use your oven

The **7 Cuochi** oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.
It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between different cooking modes.
The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "**B**" situated on the control panel.

Setting the clock

The clock can only be set if the oven is turned off.
After the appliance has been connected to the power supply, or following a power failure, the clock displays a flashing **12:00** or the last time memorised.
Any adjustments to the time setting can be made by pressing button **1** and resetting the clock using knob "**C**", which you can modify until the scrolling writing disappears completely from the display.

Setting the date

To update the date, press button **1** until the word "YEAR" comes up on the display. Update the year by turning knob "**C**" and then press button **1** to set the month, again using knob "**C**". Press button **1** again to set the day using knob "**C**". Press button **1** to memorise the date set.

Timer Feature

The timer can only operate when the oven is turned off.
Please remember that the timer does not control the starting or stopping of the oven, it merely sounds a buzzer when the time is up and can be interrupted at any time just by pressing a button.
To set the timer, press button **2**, and then make the necessary adjustment using knob "**C**".
Press button **4** to start the timer.
At all times during the timer operation, you may:

- adjust its duration using knob "**C**";
- stop the countdown by pressing button **4** for approximately 3 seconds or turning knob "**B**" anti-clockwise;
- enable/disable the control panel lock, by pressing button **2** for at least 3 seconds (see the paragraph entitled "Locking and Unlocking the Control Panel").

Selecting the language

Press button **3** for a few seconds with the oven turned off. The languages available appear in sequence on the display panel. Press button **3** again to select the desired language.

Selecting the display panel brightness

To update the date, press button **4** until the word "BRIGHTNESS" comes up on the display.
Turn knob "**C**" clockwise/anticlockwise to increase/decrease the brightness of the display panel. A few seconds after this selection, the oven will be ready for further instructions.

Locking and Unlocking the Control Panel

This option enables the user to lock all the buttons and knobs. We especially advise you to use this option if there are children present. To enable the control panel lock, press button **2** for a few seconds. The word "LOCKED" comes up on the display. To restore the usual commands to the appliance, just press button 2 again for a few seconds. The word "UNLOCKED" will come up on the display.

The oven light

At any time, including during pre-heating and cooking, you can turn the oven light on or off by pressing button **4**. When the oven is turned off, the light turns off automatically 10 minutes after the last instructions were entered onto the control panel.

Cooling ventilation

In order to reduce the external temperature of the oven, this appliance has been equipped with a cooling fan. During cooking, the fan is always on and a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.
In order to raise the temperature inside the oven more quickly during pre-heating, the speed of the air outlet is approximately half the speed of air outlet during cooking.
If there is a hob above the oven, the cooling fan may switch itself on automatically to protect the electronic components, even if the appliance has been switched off.
Note: When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

How To Use Your Oven

Turn knob "**B**" clockwise to choose from the default cooking modes or among the pre-entered recipes available (see Ariston recipe book).
For each cooking mode, the display will indicate the following:

- the cooking mode name (or that of the recipe);
- the cooking mode number (or that of the recipe);
- the default temperature;
- the heat sources;

Should the recommended temperature not be to your liking, you can always adjust it using knob "**C**".
Each cooking mode is also associated with a recommended cooking time, which you can modify, from one minute to 10 hours, by pressing button **2** and then turning knob "**C**" to set it to the desired value. The cooking time can be adjusted until the scrolling wording disappears completely from the display panel. The selected cooking time does not include the time required for preheating the oven.
To start cooking, press cooking start button **4**.

With the exception of the "**Fast cooking**" and "**Grill**" modes, the oven will now begin the pre-heating stage, during which you may still:

- change the temperature by turning knob "**C**";
- change the cooking time by pressing button **2** and then turning knob "**C**";
- enable/disable the control panel lock, by pressing button **2** for at least **3** seconds (see the paragraph entitled "Locking and Unlocking the Control Panel");
- stop cooking and turn the oven off by turning knob "**B**" anti-clockwise.

Note: pre-heating is performed automatically by the appliance, which sets the pre-heating time according to the temperature selected by the user. The display panel will feature how long the oven will take to preheat before cooking starts.

Once the temperature set has been reached, the oven starts the cooking stage in itself, during which you may

still:
- change the temperature by turning knob "**C**"; if you increase it by more than 25°C, the oven returns to the pre-heating mode;
- change the cooking time by pressing button **2** and then turning knob "**C**";
- enable/disable the control panel lock, by pressing button **2** for at least **3** seconds (see the paragraph entitled "Locking and Unlocking the Control Panel");
- stop cooking and turn the oven off by turning knob "**B**" anti-clockwise.

Once cooking is done, the wording "END-READY" will come up on the display, and a buzzer will sound, which will stop after 1 minute, after you press a button or after you turn one of the two knobs.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Notice: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Notice: the appliance is fitted with a diagnosis system which detects any malfunctions. The user is informed of the latter by messages such as:
- "F nn" (nn = a number comprising two digits): in these cases, you need to call for technical assistance as the oven is faulty;
- "W nn" (nn = number comprising two digits): in these cases, it is best to call for technical assistance as the oven has detected a malfunction, although it continues to operate.

Cooking mode description

The cooking modes are selected by turning knob "**B**".
ance. Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes, aubergines, peppers, etc.
Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes.
The "Multi-cooking" mode can also be used to thaw red or white meat and bread, by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C.

: **"Traditional"**

This is the oldest cooking mode suitable for cooking individual dishes. Two heating elements (one at the top of the oven and the other at the bottom) work together. The air heats up upon contact with these heat sources, and circulates around the inside of the oven to provide uniform heat, as the hot, lighter air tends to rise. This is caused by **natural convection**. This cooking mode is especially recommended when cooking simmered recipes using **covered casserole dishes** (hotpots, tripe, etc.) or for **Bain Marie cooking** (crème caramel, terrines, etc.).
In this case, use the dripping pan as a dish support and place it on the 2nd rack from the oven bottom.
We recommend you pre-heat the oven before placing your dishes in it.

: **"Pastry"**

Only the circular heating element and the fan come on to provide delicate heat, suitable for baking **cakes and pastries** such as brioches, chocolate cake, fruitcake, sponge cake, mini cup cakes, meringues, etc.
In this case, use the dripping pan as a dish support and place it on the 2nd rack from the oven bottom.
We recommend you pre-heat the oven before placing your dishes in it.

: **"Fast cooking"**

The combination of all the heating elements together with the fan guarantees a uniform distribution of heat throughout the oven.
This particular cooking mode is ideal for **fast cooking** (not requiring any pre-heating) and for **cooked dishes** (frozen, pre-cooked food).
In this case, use the dripping pan as a dish support and place it on the 2nd rack from the oven bottom.

: **"Multicooking"**

The combination of all the heating elements together with the fan guarantees a uniform distribution of heat throughout the oven.
This cooking mode is recommended for cooking several dishes on **more than one rack**.
Even if the dishes vary in nature, their respective flavours are maintained during cooking.
When using this cooking mode, all the dishes should require the same cooking temperature (you just need to take them out gradually as each one is ready). When cooking on two racks, for example, use the dripping pan as a dish support on the first oven rack from the bottom and the grid on the third rack from the bottom.
We recommend you pre-heat the oven before placing your dishes in it.

: **"Pizza"**

The heating elements (bottom and circular) are turned on to heat the oven up quickly.
Your **pizzas** and **tarts** will benefit from a greater amount of heat from below, thus guaranteeing the rapid baking of the dough during cooking. As for the fan, the latter browns the surface as necessary, making the food even more appetising.
Use the dripping pan as a dish support and place it on the 1st rack from the oven bottom.
We recommend you pre-heat the oven before placing your dishes in it.

: **"Grill"**

The top heating element comes on: the grill goes red and emits infrared rays just like those contained in sunlight.

In fact, this cooking mode does not essentially intend to heat up the air inside the oven, but rather to expose the food directly to these rays.
Use this cooking mode with the oven door closed. We recommend you start with the oven cold.
The amount of heat radiated is adjustable on the temperature selector.
Place the dripping pan on the first rack from the bottom in order to catch any fat or juices that may drip from the dish and place the grid on one of the top racks depending on the size of the meat.

: **"Gratin"**

Only the top heating element comes on, with the emission of infrared rays. The forced circulation of air caused by the fan at the back of the oven ensures the uniform distribution of heat throughout the latter, and all foods thus benefit from the following at the same time:

- the infrared rays that guarantee the perfect cooking of the food surface, thus sealing in the tenderness and juices in the case of meat,
- the hot air that also allows for the food to be cooked thoroughly via conduction.

This cooking mode is recommended when cooking **roasts (red or white meats), and for poultry.**
Place the grid on the 2nd rack from the oven bottom as a support for the meat and the dripping pan on the 1st rack from the bottom to catch any dripping fat or juices.
Always place your food in the oven when it is cold.

: **Ventilated oven**

The circular heating element and the fan come on, providing “delicate” heat which is ideal for baking recipes with a low liquid content, such as shortbread biscuits, jam tarts and savoury biscuits (shortcrust pastry). We recommend the use of the second oven rack from the bottom. Preheat the oven first.

Your appliance is fitted with a **rotisserie**, which can be used with the "grill" and "gratin" modes.
Always keep the oven door shut when using the rotisserie and start with the oven cold in order to avoid scalding yourselves when positioning the spit.
Place the dripping pan on the 1st oven rack from the bottom to catch any dripping fat or juices and position the rotisserie on the 3rd rack from the oven bottom (please see the next paragraph for instructions on positioning the rotisserie).

When using the "grill" or "gratin" modes, remember to keep children away from the accessible parts of the appliance as they become very hot.

: **fast clean**

This process cleans the oven fully.
For further details on the oven's fast clean properties, please see page 33.

Programming the cooking mode

To programme the cooking mode, follow the instructions below:

- select the cooking mode by turning knob "**B**", and the temperature by turning knob "**C**".
- set the cooking time by pressing button **2**. The recommended cooking time comes up on the display, and you can adjust the same by turning knob "**C**". Please remember that the time entered does not include the necessary pre-heating stage.
- set the end cooking time by pressing button **1**. The display panel will feature the end cooking time obtained by adding the current time to the previously selected cooking time, as well as the time necessary for the oven to preheat (automatically calculated by the appliance according to the cooking mode selected). Turn knob "**C**" until the display panel features the time you want the food to be ready.
  After these selection procedures, the display panel will feature the time at which preheating will commence (where foreseen), and that at which cooking will be over. The latter can be altered up until the cooking mode and temperature reappear on the display panel. Any incorrect data can be corrected simply by repeating the above-stated instructions.
- press button **4** to activate the programming.
  To modify the settings made, press button **4** for approximately **3** seconds and repeat the above procedures.

To cancel a programmed cooking

To cancel a cooking schedule already programmed. To cancel any programme which has been entered, turn knob "**B**" anticlockwise until the word "**OFF**" appears on the display panel.

How to Keep Your Oven in Shape

Inside the oven
We recommend you clean your oven each time you use it, especially after cooking roasts. In fact, it is advisable to prevent food residue from building up during cooking: the residue would be re-cooked each time the oven is used and would **char and release smoke and unpleasant odours.**

Oven exterior
Clean the enamelled or stainless steel exterior surfaces of your oven using a sponge soaked in soapy water, making sure you rinse and dry these thoroughly, without using abrasive or corrosive products which could damage them.

Stainless steel
Rinse stainless steel parts and dry them thoroughly using a soft cloth. Use a specific non-abrasive product to remove tougher stains,

Using aluminium foil
To avoid having to clean the bottom of the oven, you may be tempted to line the same with some aluminium foil. **We strongly advise against this. The aluminium foil sheet in direct contact with the heated enamel coating could melt and damage the enamel coating inside the oven irreversibly.**

Cleaning the rotisserie and other accessories
The rotisserie can be removed completely thanks to the 2 wing nuts. The elements comprising the rotisserie assembly should be cleaned together with the other accessories (dripping pan, grid) in the sink using a damp sponge and ordinary detergent or even in your dishwasher.

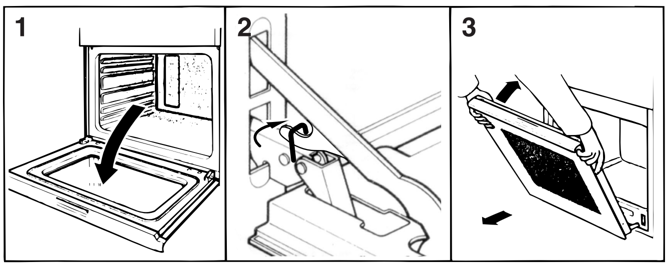
Disassembling the oven door

The oven door can easily be removed to clean the space between the bottom of the door and the front of the oven. To disassemble the door, proceed as follows:

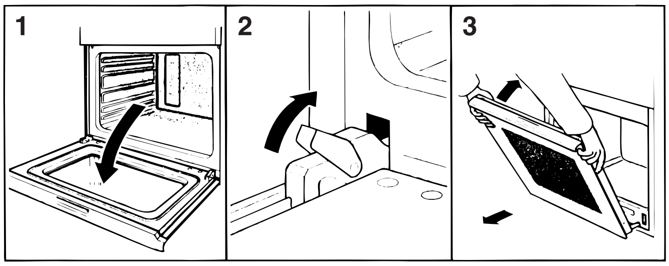
- open the oven door fully,
- lift up and turn the small levers situated on the two hinges,
- shut the door, but not completely,
- grip the door on the two external sides and pull it towards you, pulling it out of its seat.

Reassemble the door by following the above procedures backwards.

FO / FD 98 P

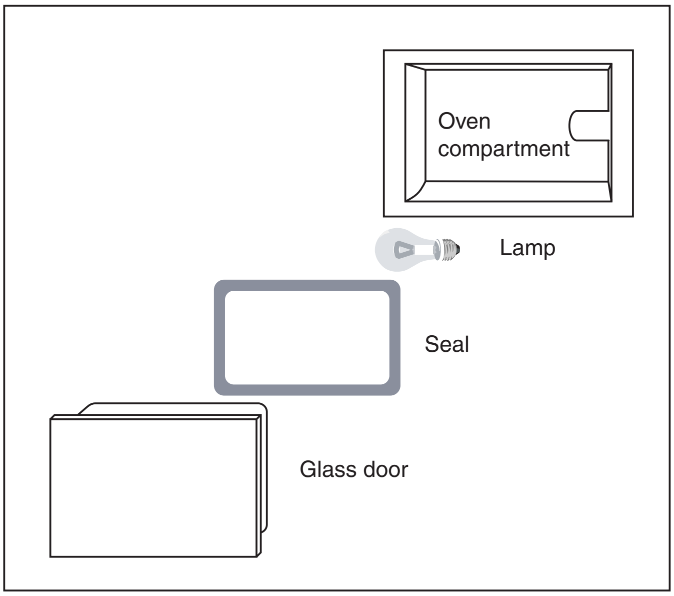


FC 98 P



Replacing the oven lamp

- Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before all operations.
- With the aid of a narrow, flat item (such as a screwdriver or a spoon handle, etc.), remove the glass cover.
- Unscrew the lamp and replace it with another featuring the same characteristics:
  - voltage 230/240 W
  - wattage 15 W
  - type E 14
- Replace the glass cover and ensure you reposition the seal correctly.



Fast clean

Safety devices

In **fast clean mode**, the temperature inside the oven reaches 500°, which is necessary for the destruction of food and fat residue, as illustrated below.

Given this high temperature, your oven is fitted with some safety devices:

- the oven door is l**ocked automatically** as soon as the temperature is high in order to avoid all risks of burns.
- the **heating elements are no longer powered** if an anomaly occurs.

Note:
When looking through the oven door, you may notice some particles that **light up** when they are destroyed by pyrolysis upon contact with the heating elements: this is simply **spontaneous combustion**, it is **extremely normal and without danger**.

Precautions to be taken before performing the fast clean process

1- Try to **remove** the **larger** food residue from inside the oven using a wet sponge. We highly advise against the use of detergents or all other products recommended for cleaning ovens.
2- Remove all the accessories from the oven: they are not designed to withstand such high temperatures. What's more, some of these accessories would alter the result of the pyrolytic self-cleaning process and obstruct the circulation of heat inside the oven. The accessories can easily be cleaned like everyday crockery and are dishwasher-proof.
3- Don't leave any tea towels on the oven door handle.

Warning: the oven surfaces may get hot during the fast clean process: keep children well away.

How to start the cleaning process

- Shut the oven door.
- Turn knob B and set it to FAST CLEAN
- The cleaning process takes approximately 90 minutes.

You can set the duration of the cleaning cycle (60 - 90 - 120 minutes) depending on the degree of soil of your oven.

- Press key 4 to start the cycle.

Just as for cooking, you can set a fast clean cycle with a delayed start.

⇨ The oven door is locked automatically as soon as you start a fast clean cycle.
⇨ The key indicator light flashes while the door is being locked and the cycle time gradually decreases. The indicator light stops flashing and stays on as soon as the oven door is locked.

As long as the temperature inside the oven stays below 125°C, you can unlock the oven door by pressing key 3 for 3 seconds. The door is unlocked immediately.
If you forget to relock the oven door again, the latter will be locked automatically as soon as the temperature inside the oven reaches 325°C.

What happens at the end of the fast clean cycle?

• The programmer beeps,
• and the word END comes up on the display.
Press key 4 to stop the beeping, the word END disappears and the key indicator light flashes.
You may only open the oven door after the temperature inside the oven has dropped sufficiently.

You will notice some white dust deposits on the bottom and sides of the oven, remove them with a damp sponge when the oven has cooled down completely.
If on the other hand you want to take advantage of the heat accumulated during the process to start cooking, the dust can stay where it is: it is completely harmless and will not affect your food.

Troubleshooting

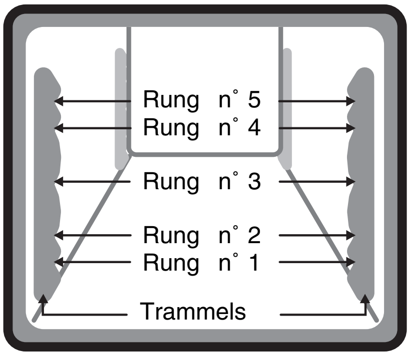
DO NOT WORRY IF…

Some operating anomalies may arise. These are generally due to incorrect handling or to the erroneous valuation of a phenomenon.

If your oven releases a lot of smoke during cooking:

- Make sure you have selected the correct cooking mode for the type of dish you want to prepare and that you have selected the right accessories and put the dish in the oven at the recommended rack height.
- Check the temperature selected: it is no doubt too high for the type of cooking required.
- Check the degree of soil of the oven, and whether the latter needs to be cleaned. Food residue encrusted onto the enamel coating inside the oven becomes charred and creates both smoke and pungent smells.
- Splashes of grease or overflows onto very hot surfaces could crate smoke.

Your oven offers you many differing cooking modes. These can only be achieved thanks to a certain number of **accessories which we have chosen for you**.
These accessories slide in and out of the different oven racks inside your oven and can thus be positioned in accordance with the individual cooking requirements of differing foods and dishes.



The dripping pan

Use it:

- as a dish **support for all dishes** when cooking on one rack only and in Bain Marie cooking,
- as a **support for food** (mini cup cakes, etc.),
- as **a dripping pan to catch juices** and fat dripping from food situated on the large grid.

We advise against using the dripping pan on the 4th and 5th racks from the oven bottom.

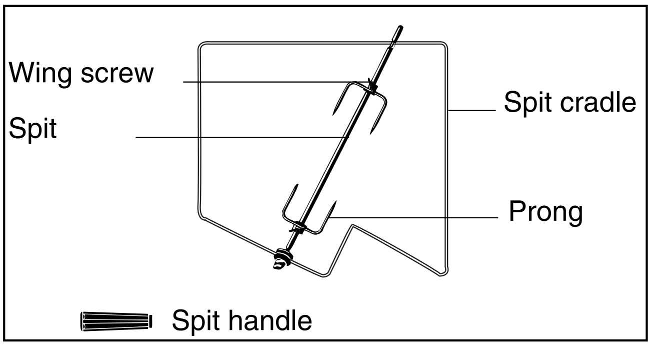
The large grid

Always use the large grid with the edges upwards and together with the dripping pan.

- When it is positioned on the 2nd rack from the oven bottom, it acts as **a meat support,** with the dripping pan placed on the 1st rack from the bottom to catch any dripping fat or juices.
- When it is positioned on the top rack (depending on the size of the foodstuff) for **grilled food**, the dripping pan is to be placed on the 1st rack from the oven bottom to catch any dripping fat or juices.
- When it is positioned on the top rack for **cooking on more than one rack.**

We advise against placing meat directly onto the dripping pan when using the "gratin" mode as the fat and juices heated from below in this particular cooking mode could in fact char and splash onto the oven inside panels and create smoke.

The rotisserie



This specific accessory is ideal for roasting meats, as the latter rotate slowly and are browned uniformly until cooking is done. It is comprised of the following:

- **a support** situated on the 3rd oven rack from the oven bottom so the rotisserie fits into the hollow shaft of the rotisserie motor located at the back of the oven, behind the perforated oven back panel.
- **a spit** that passes through the roast, which is kept firmly in place on both ends by two adjustable sliding forks each fastened onto the spit by means of a wing nut.

Warning: when positioning the rotisserie assembly, ensure the spit fits firmly into the hollow shaft connected to the motor. Make sure you position the following correctly:
- the spit in the centre of the roast
- the roast at an equal distance from both ends of the spit.

- **a removable handle made** of insulating material to screw onto the front of the spit allows you:
  - to have a rotisserie which is long enough for even the largest of roasts
  - to avoid scalding yourself when removing the roast at the end of cooking.

Screw on the handle **tightly to take** out the spit (the handle should be removed from the spit during cooking).

Rotisserie timer

ARISTON ovens are fitted with a rotisserie **timing** device. When cooking is done, the rotisserie motor continues to turn the spit and only comes to a stop when the temperature inside the oven has dropped sufficiently: this prevents the surface of the meat from burning.
When cooking is done, leave the mode selector set to the cooking mode under way and set the temperature selector back to the minimum setting.

A FEW EXAMPLES OF COOKING ON ONE LEVEL

Dish	Cooking mode	Temperature	Time	Shelf level	Remarks	Preheat
Bread (1 kg loaf)	Multicooking	210°C	30-35'	2	on backing tray	Yes
Savoury pasties	Multicooking	200°C	20-25' Depending on thickness	2	on backing tray	Yes
Pizza (bread dough)	Pizza	240°C	10-15'	1	on backing tray	Yes
Quiche	Pizza	220°C	30'	1	Tin on backing tray	Yes
Cheese soufflé	Multicooking	200°C	30-40'	2	Tin diam. 20 cm on backing tray	Yes
Pâté	Traditional	180°C	50-60'	2	Bain-marie on backing tray (start with hot water)	Yes
Leg of lamb	Gratin	210°C	1 hour for 1,5 à 2 kg	2-1*	Meat on shelf	No
Potatoes au gratin cooked with cream	Gratin	200°C	40-45' Depending on thickness	2	Tin on backing tray	Yes
Fish	Traditional Gratin Grill	200°C 240°C 250°C	Depending on type and thickness of fish	2 2-1* 2-1*	Fillets + liquid, enamelled tray Whole on shelf Fish on shelf for grilling	Yes
Chicken	Gratin Rotisserie grill	210°C 250°C	1 hour for 1,2 à 1,5 kg	2-1* 3-1*	Meat on shelf Rotisserie,oven door shut	No
Roast beef	Gratin	210°C	Depends on how well cooked required	2-1*	Meat on shelf	No
Roast pork	Gratin	210°C	1 hour for 1kg	2-1*	Meat on shelf	No
Roast veal	Gratin	210°C	1 hour for 1kg	2-1*	Meat on shelf	No
Stuffed tomatoes	Multicooking	200°C	20-25'	2	Tin on backing tray	Yes
Frozen meals	Fast cooking	Follow instructions on packet	Follow instructions on packet	2	Tin on backing tray	No
Lasagne	Fast cooking	200°C	Depending on thickness	2	Tin on backing tray	No
Moussaka	Fast cooking	200°C	Depending on thickness	2	Tin on backing tray	No
Buns	Pastry	160°C	35-45'	2	Aluminium tin on backing tray	Yes
Cake	Pastry	160°C	60'	2	Aluminium tin on backing tray	Yes
Profiteroles	Pastry	200°C	20-25'	2	Small savoury profiteroles on backing tray	Yes
Crème caramel	Traditional	180°C	30'	2	Individual ramekins in bain-marie (start with hot water)	Yes
Sponge cake	Pastry	190°C	30'	2	Aluminium tin on backing tray	Yes
Macaroons	Pastry	180°C	15-20' Depending on thickness	2	on backing tray	Yes
White meringues	Pastry	70-80°C	3 hour Depending on thickness	2	Drying small meringues	Yes
Blond meringues	Pastry	110°C	2 hour Depending on thickness	2	Drying small meringues	Yes
Baked apples	Multicooking	210°C	20-25' Depending on thickness	2	Tin on backing tray	Yes
Shortbread biscuits	Pastry	190°C	10-15'	2	on backing tray	Yes
Apple tart	Pizza	220°C	30'	1	Cake tin on backing tray	Yes
Shortbread biscuits	Ventilated oven	190°C	10-15'	2	Aluminium baking tin on backing tray	Yes
Jam tart	Ventilated oven	190°C	15-25'	2	Aluminium baking tin on backing tray	Yes
Savoury biscuits	Ventilated oven	190°C	10-15'	2	Aluminium baking tin on backing tray	Yes

X - Y* in the "Shelf level" column
X = shelf or spit rod at level X
Y = baking tray at level Y to catch the roasting juices

Reminder: always place the shelf with the indentations facing downwards

Safety Is A Good Habit To Get Into

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:
- **only call the Service Centres authorised by the manufacturer**
- **always use original spare parts**

- This appliance is designed for non-professional, household use and its functions must not be changed.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear on the manual and the serial number plate.
- The electrical system of this appliance can only be used safely when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with current safety standards.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**

The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and the disabled from coming into contact with them:
- Controls and the appliance in general;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- The appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
- The appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

Avoid the following:
- Touching the appliance with wet parts of the body;
- Using the appliance when barefoot;
- Pulling on the appliance or the supply cable to unplug it from the electrical outlet;
- Improper or dangerous operations;
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- Allowing power supply cables of small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;
- Exposing the appliance to atmospheric agents such as rain, or sunlight;
- Using the oven for storage purposes;
- Using flammable liquids near the appliance;
- Using adapters, multiple sockets and/or extension leads;
- Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

Qualified personnel must be contacted in the following cases:
- Installation (following the manufacturer's instructions);
- When in doubt about operating the appliance;
- Replacing the electrical socket when it is not compatible with the appliance plug.

Service Centres authorised by the manufacturer must be contacted in the following cases:
- If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from its packaging;
- If the power supply cable has been damaged or needs to be replaced;
- If the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

It is a good idea to do the following:
- Only use the appliance to cook food and nothing else;
- Check the soundness of the appliance after it has been unpacked;
- Disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance;
- When left unused, unplug the appliance form the electricity mains and turn off the gas tap (if foreseen);
- Use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it;
- Always grip the oven door handle in the centre as the extremities of the same may be hot due to any hot air leaks;
- Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- Cut the power supply cable after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance any longer.

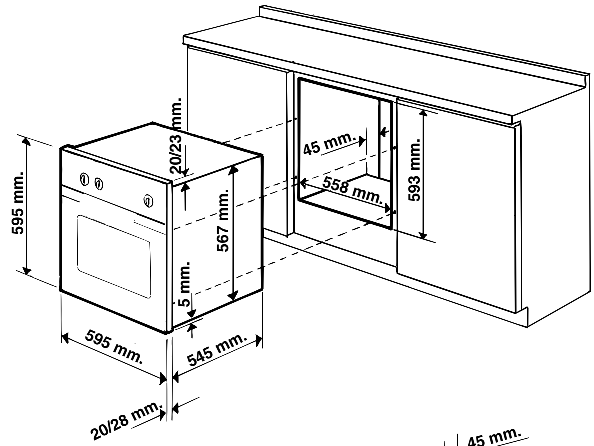
- The manufacturer may not be held responsible for any damage due to: incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.

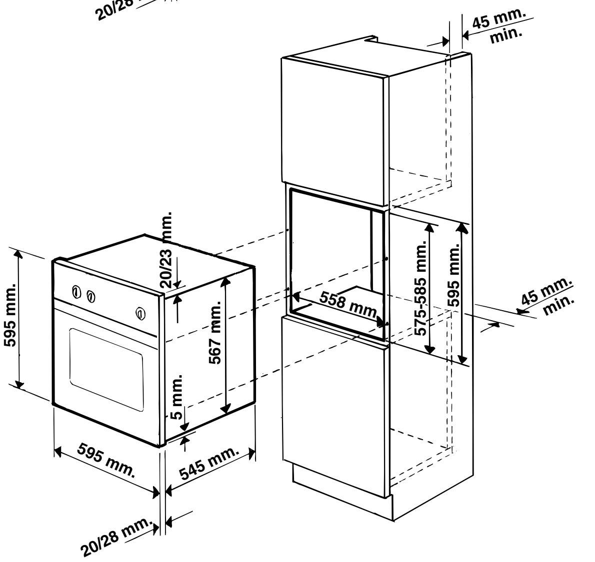
The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

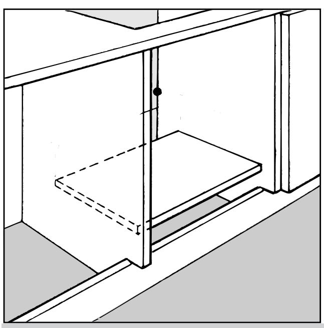
Installation of Built-in Ovens

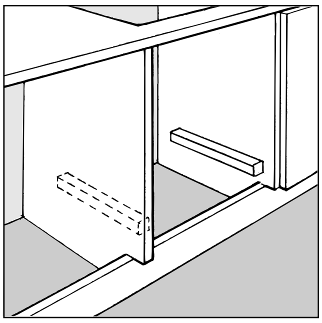
In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation (N.B.: Installation in compliance with the consumption declaration) under the counter or in a wall cabinet unit.





In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least45x560mm.





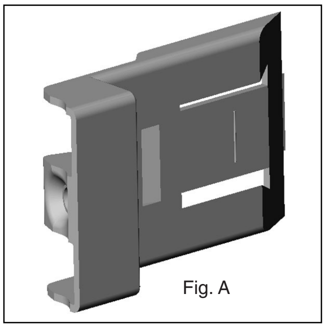
The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100 °C.

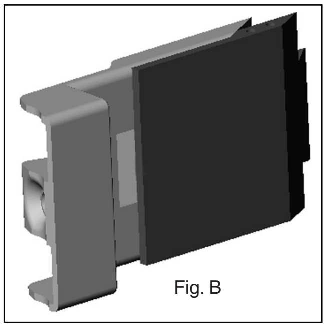
In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

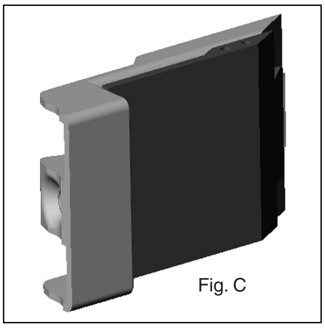
All parts which ensure the safe operation of the appliance must be removable only with the aid of a tool.

For the correct centring of your appliance, position the 4 tabs on the sides of the oven in correspondence with the 4 holes on the perimeter of the frame. In particular, if the cabinet side panel:

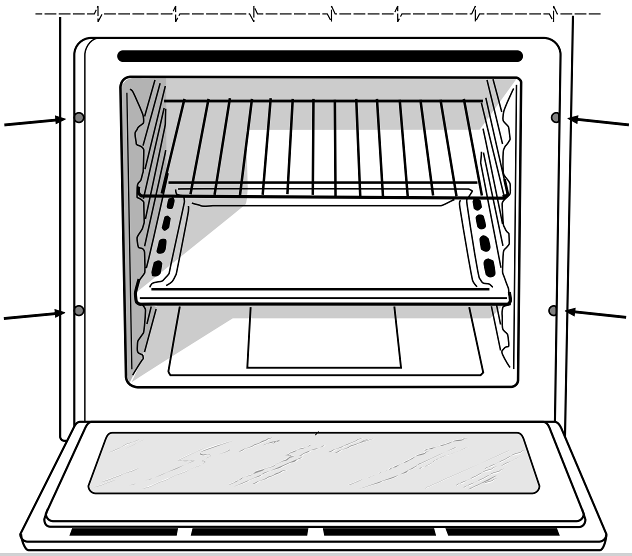
- is 20 mm thick: the removable part of the tab must be removed (Fig. A);
- is 18 mm thick: use the first groove, which is factory-set (Fig. B);
- is 16 mm thick: use the second groove (Fig. C).


Fig. A


Fig. B

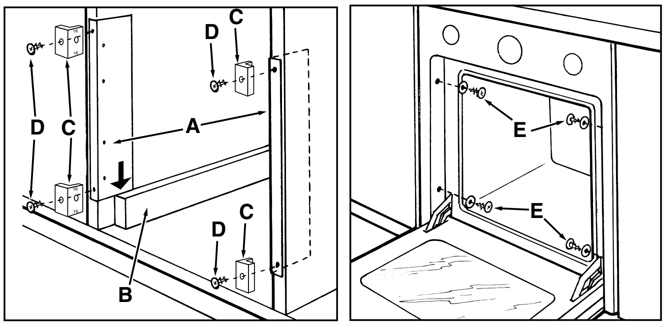

Fig. C

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



Fastening the oven to the cabinet (only on models FC...)

1. Place brackets "**A**" up against the oven support "**B**".
2. Place the tabs "**C**" up against brackets "**A**". In particular, if the cabinet side panel:
   - is 16 mm thick: mount the tab so that the number 16 it features is facing you;
   - is 18 mm thick: mount the tab so that the part without any wording is facing you;
   - is 20 mm thick: do not mount the tab.
3. Fasten the brackets and tabs on the oven cabinet side panel using screws "**D**".
4. Fasten the oven to the cabinet using the screws and plastic washers "**E**".



Electrical connection

Connection

First check the mains electricity supply available (number of phases - voltage - maximum power necessary) to ensure these are compatible with the requirements of the Ariston appliance to be connected.

Ariston ovens can adapt to the following electrical systems:

Electrical connections	Voltage Frequency	Fuse Section
⏚ N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
⏚ L2 L1	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

You can connect your oven to the system by means of a terminal board.
Please refer to the table above for the minimal cable sections and the calibration of the protective elements according to the connection.
If the appliance is installed with a **junction box**, an omnipolar circuit breaker - with a minimum contact opening of 3 mm - should be installed between the appliance and the mains.
We recommend you use a power supply cable which is long enough to allow you to take the oven out of its recess in the event of maintenance operations (only use HAR - H 05 - RRF quality cables fitted with a plug conforming to the regulations in force in the country where the appliance is fitted).
The plug must be accessible at all times.

Unplug the appliance before all operations, even when replacing the oven lamp.
Using the appliance without correct earthing is highly dangerous.

Important: After connecting the appliance to the flexible cable, tighten all the screws on the terminal board.

CE

This appliance conforms with the following European Community directives:
DBT 73/23 EEC modified by 93/68/EEC directive
CEM 89/336/EEC modified by 92/31/EEC and 93/68/EEC directives

Inner dimensions of the oven:

width	43.5 cm
depth	40.0 cm
height	32.0 cm

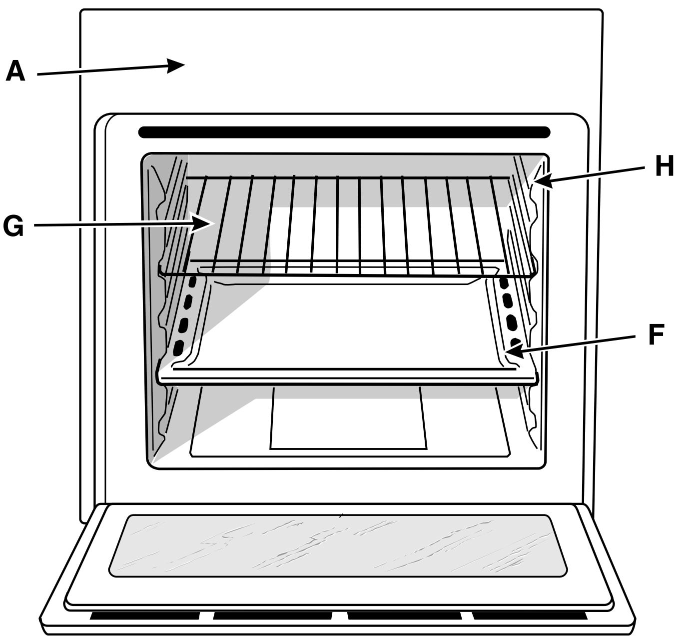
Inner volume of the oven:
56 litres

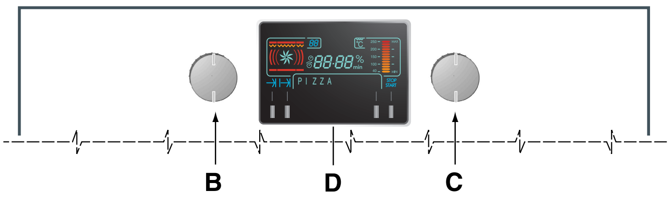
Voltage and frequency of power supply:
230V~50Hz : 2800 W
240V~50Hz : 3050 W

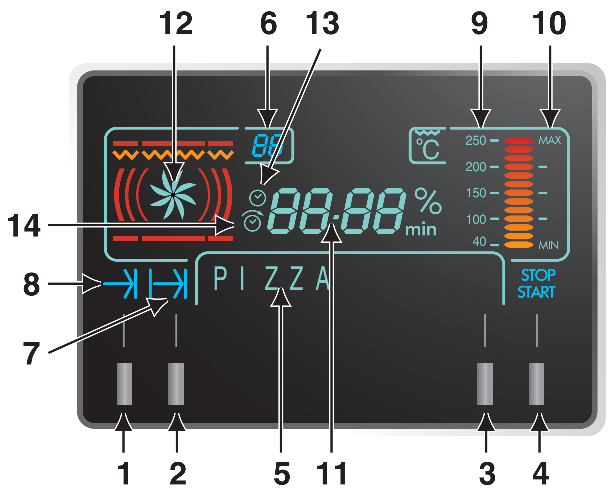
Energy Label
Energy Label Directive 2002/40/CE of electric ovens. Norm EN 50304.
Energy consumption (based on standard load) :
Conventional
Forced air convection

Wir danken Ihnen, dass Sie dieses sichere und äußerst leicht zu bedienende Ariston-Gerät gewählt haben. Um sich mit diesem vertraut zu machen und es auf optimale Art zu gebrauchen lernen, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam zu lesen, da es wichtige Hinweise hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung liefert. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können. Danke.

Aus der Nähe betrachtet







A. **Schalterblende**
B. **Drehknopf Garfunktionen**
C. **Drehknopf Gartemperaturen**
D. **Elektronischer Programmierer**
F. **Fettpfanne bzw. Backblech**
G. **Backofenrost**
H. **Gleitführungen für Backblech und Backofenroste**

1. **Einstellung Garzeitende / Uhr / Datum**
2. **Einstellung Garzeit / Timer / Tastensperre**
3. **Einstellung der Sprache**
4. **Garzeitstart / Garzeitstopp / Backofenbeleuchtung / Display-Helligkeit**
5. **Funktionsbeschreibung**
6. **Funktionsnummer**
7. **Garzeit (Dauer)**
8. **Garende**
9. **Temperaturskala**
10. **Leistungsgrad der Grillfunktionen**
11. **Uhrzeit oder Temperatur / Prozentualer Energieverbrauch**
12. **Eingeschaltete Elektroelemente**
13. **Anzeige Uhr**
14. **Anzeige Programmierter Garzeitstart**

Der '**7 Cuochi**' - Backofen vereint in einem einzigen Gerät die Vorzüge der herkömmlichen Backöfen mit "statischem" Wärmeübergang und die der modernen "Heißluft"- Backöfen mit Wärmeströmung.
Es handelt sich um ein äußerst vielseitiges Gerät, das es Ihnen ermöglicht, zwischen einfachen und sicheren Brat-/ Backmethoden wählen zu können. Eingestellt werden diese verschiedenen Funktionen über den Funktionswähler "**B**" der Schalterblende.

Einstellung der Uhr
Die Uhrzeit kann nur bei ausgeschaltetem Backofen eingestellt werden.
Nach dem Netzanschluß oder nach einem Stromausfall blinkt die Display-Anzeige auf 1**2:00** oder auf der zuletzt gespeicherten Uhrzeit.
Soll die Uhrzeit korrigiert werden, drücken Sie die Taste 1 und ändern die Uhrzeit über den Drehknopf "**C**", Änderungen können während der gesamten Lauftext-Einblendung geändert werden, danach nicht mehr.

Einstellung des Datums
Um das Datum zu ändern drücken Sie die Taste **1**, bis auf dem Display die Anzeige "JAHR" erscheint. Stellen Sie das Jahr nun über den Drehknopf "C" ein und drücken Sie anschließend die Taste **1**, um den Monat, auch diesen mittels des Drehknopfes "**C**", einzustellen. Drücken Sie erneut die Taste 1, und geben Sie über den Drehknopf "**C**" den Tag ein. Zur Bestätigung der Eingabe drücken Sie die Taste "**1**".

Kurzzeitwecker-Funktion
Der Kurzzeitwecker funktioniert nur bei ausgeschaltetem Backofen.
Beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens steuert; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal, das durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann.
Durch Drücken der Taste "**2**" und Drehen des Knopfes "**C**" kann der Kurzzeitwecker eingestellt werden.
Der Start des Kurzzeitweckers wird durch Drücken der Taste 4 veranlasst.
Folgende Änderungen können auch bei bereits laufendem Kurzzeitwecker noch erfolgen:

- Änderung der eingestellten Zeit über den Drehknopf "**C**";
- Abstellen der Zeitrechnung durch Drücken der Taste **4** (für ca. 3 Sekunden), oder durch Drehen des Knopfes "**B**" gegen den Uhrzeigersinn.
- die Sperre der Bedienungselemente eingestellt/ aufgehoben werden, durch Drücken der Taste **2** für mindestens 3 Sekunden (siehe Abschnitt "Sperre/ Freigabe der Bedienungselemente");

Einstellung der Sprache
Drücken Sie bei ausgeschaltetem Gerät einige Sekunden lang die Taste **3**. Auf dem Display werden nacheinander die zur Verfügung stehenden Sprachen eingeblendet. Wählen Sie die gewünschte Sprache durch erneutes Drücken der Taste **3**.

Regulieren der Display-Helligkeit
Drücken Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Taste **4**, bis auf dem Display die Anzeige "HELLIGKEIT" erscheint.
Drehen Sie den Knopf "**C**" im Uhrzeigersinn/gegen den Uhrzeigersinn, um die Display-Helligkeit zu erhöhen/zu verringern. Wenige Sekunden nach Einstellen dieser Daten ist der Backofen erneut bedienbereit.

Sperre/Freigabe der Bedienungselemente
Hierdurch können die Tasten- und Knopffunktionen unwirksam gemacht werden. Dies ist besonders bei Anwesenheit von kleinen Kindern zu empfehlen. Zur Aktivierung der Sperre halten Sie die Taste **2** einige Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display die Anzeige "LOCKED" erscheint. Zur Freigabe bzw. zur Wiederherstellung der normalen Steuerfunktionen drücken Sie erneut für einige Sekunden auf Taste **2**, bis auf dem Display die Anzeige "UNLOCKED" erscheint.

Backofenbeleuchtung
Diese kann zu jeder Zeit, Vorheizzeit und Garvorgang eingeschlossen, durch Druck auf die Taste **4** ein- oder ausgeschaltet werden. Bei ausgeschaltetem Backofen schaltet sich die Beleuchtung 10 Minuten nach der letzten Einstellung der Frontschaltertasten automatisch aus.

Kühlluftgebläse
Um die Wärmeerzeugung an den äußeren Teilen des Backofens herabzusetzen, wurde das Gerät mit einem Kühlluftgebläse bestückt. Während des Backofenbetriebs bleibt dieses Gebläse eingeschaltet, weshalb zwischen Frontblende und Backofentür ein austretender Luftstrahl zu vernehmen ist.
Damit die erforderliche Gartemperatur im Backofeninnern möglichst rasch erreicht wird, ist der austretende Luftstrom während der Vorheizzeit, im Vergleich zur eigentlichen Garzeit, nur halb so stark.
Befindet sich über dem Backofen eine Kochmulde, dann könnte sich das Kühlluftgebläse zum Schutz der elektronischen Komponenten auch bei abgeschaltetem Gerät automatisch in Gang setzen.
Anmerkung: Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse so lange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Gebrauch des Backofens
Durch Drehen des Schalterknopfes "**B**" im Uhrzeigersinn kann die jeweilig gewünschte Garfunktion unter den Verfügung stehenden eingestellt, oder eines der vorgegebenen Rezepte (siehe Ariston-Kochbuch) gewählt werden.
Für jede Funktion wird auf dem Display Folgendes angezeigt:

- der Name der Funktion (oder des Rezeptes);
- die Nummer der Funktion (oder des Rezeptes);
- die vorgegebene Temperatur;
- die Hitzequelle.

Sollte die vorgegebene Temperatur nicht der von Ihnen gewünschten entsprechen, kann diese über den Drehknopf "**C**" geändert werden.
Jeder Garfunktion ist eine vorgeschlagene Garzeit zugeordnet, die jedoch durch Drücken der Taste 2 und anschließendes Drehen des Knopfes "**C**" (von 1 Minute bis 10 Stunden) geändert werden kann. Änderungen können so lange erfolgen, so lange der Lauftext läuft, dann nicht mehr. Berücksichtigen Sie bitte, dass in der vorgeschlagenen Garzeit die zum Vorheizen erforderliche Zeit nicht inbegriffen ist.
Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die Taste **4**.
Mit Ausnahme der Funktion "Intensivbacken" und der Funktion "Grillen" setzt sich der Backofen nun auf 'Vorheizen' in Betrieb, während dieser Zeit kann noch:

- die Temperatur geändert werden, und zwar über den Drehknopf **"C"**;
- die Garzeit geändert werden, durch Druck auf die Taste **2** und anschließendes Drehen des Knopfes **"C"**;
- die Sperre der Bedienungselemente eingestellt/ aufgehoben werden, durch Drücken der Taste **2** für mindestens 3 Sekunden (siehe Abschnitt "Sperre/

Freigabe der Bedienungselemente");
- der Garvorgang unterbrochen, und der Backofen ausgeschaltet werden, und zwar durch Drehen des Knopfes **"B"** gegen den Uhrzeigersinn.

Anmerkung: Die Vorheizphase erfolgt automatisch durch das Gerät, das die Dauer je nach der vom Benutzer gewählten Temperatur selbsttätig einstellt. Auf dem Display wird die Zeit eingeblendet, die vor Start des Garvorganges verstreichen muß.

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur beginnt der eigentliche Garvorgang, während dieser Zeit kann noch:
- die Temperatur geändert werden, und zwar über den Drehknopf **"C"**. Wird diese um mehr als 25% erhöht, schaltet der Backofen auf Vorheizen zurück;
- die Garzeit geändert werden, durch Druck auf die Taste **2** und anschließendes Drehen des Knopfes **"C"**;
- die Sperre der Bedienungselemente eingestellt/ aufgehoben werden, durch Drücken der Taste **2** für mindestens 3 Sekunden (siehe Abschnitt "Sperre/ Freigabe der Bedienungselemente");
- der Garvorgang unterbrochen, und der Backofen ausgeschaltet werden, und zwar durch Drehen des Knopfes **"B"** gegen den Uhrzeigersinn.

Nach Abschluss des Garvorgangs wird auf dem Display die Schrift "END-FERTIG" eingeblendet, Sie vernehmen ein kurzes Tonsignal, das sich nach Drücken einer beliebigen Taste oder nach Drehen eines der beiden Drehknöpfe nach 1 Sekunde abschaltet.

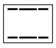
Zur Beachtung: Bei erstmaligem Benutzen sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur in Betrieb gesetzt werden. Öffnen Sie daraufhin die Backofentür. Die Küche sollte währenddessen ausreichend gelüftet werden. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Zur Beachtung: Verwenden Sie bitte die erste (die unterste) Führungsschiene nur für die Fettpfanne, d.h. zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und/oder Fettes beim Grillen oder bei Einsatz des Bratspießes (nur an einigen Modellen). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Boden des eingeschalteten Backofens, Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) stets auf die ordnungsgemäß in die Führungsschienen eingesetzten, mit dem Gerät gelieferten Backofenroste.

Zur Beachtung: Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden können. Der Benutzer wird durch Meldungen nachfolgender Art auf solche Störungen aufmerksam gemacht:
- "F nn" (nn=zweistellige Zahlen): In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern, da der Backofen nicht funktioniert;
- "W nn" (nn=zweistellige Zahlen): Obwohl der Backofen noch funktioniert, wäre es in diesen Fällen trotzdem ratsam, den Kundendienst anzufordern, da der Backofen eine Störung erfasst hat.

Beschreibung der Funktionen

Die Funktionen werden über den Knopf **"B"** eingestellt.

 : **"Traditionell"**

Diese Einstellung entspricht der traditionellen Garmethode und ist ideal für die Zubereitung von Einzelgerichten. Zwei Heizwiderstände setzen sich gleichzeitig in Betrieb (der eine befindet sich sichtbar an der oberen Ofeninnenwand, der andere nicht sichtbar unter dem Ofenboden).

Diese beiden Wärmequellen erhitzen die Luft im Ofeninnern: Die warme, leichtere Luft steigt nach oben und sorgt somit für die Luftzirkulation. Dies wird als **Wärmeübergang** bezeichnet. Diese Garmethode ist besonders geeignet für das **langsame Garen** in **geschlossenen Gusseisentöpfen** (Fleischeintöpfe, Kutteln etc.) oder für das **Garen im Wasserbad** (Crème Caramel, Pasteten etc.).

Es empfiehlt sich, das Backblech als Auflagefläche für das Kochgeschirr zu benutzen, und dieses auf die erste Schiene von unten zu schieben.

Schieben Sie das Gargut in den heißen Backofen.

 : **"Kuchen- Gebaeck"**

Bei dieser Funktion wird nur das runde Heizelement sowie das Gebläse aktiviert. Diese "delikate" Wärme ist ideal zum Garen von **Kuchen und Kleingebäck**, wie z.B. Brioches, Schokoladenkuchen, Plum-Cake, Biscuitböden, Plätzchen, Baisers etc.

Es empfiehlt sich, das Backblech dazu auf die zweite Schiene von unten zu schieben und das Gargut darauf zu platzieren.

Schieben Sie das Gargut in den heißen Backofen.

 : **"Intensivbacken"**

Sämtliche Heizelemente sowie das Gebläse werden in Betrieb gesetzt, sodass sich die heiße Luft im Backofenraum gleichmäßig verteilt.

Diese Funktion eignet sich besonders zum **schnellen Garen** (ohne vorheriges Vorheizen) und für **bereits vorgegarte Speisen** (Tiefgefrorenes, Fertiggerichte).

Es empfiehlt sich, das Backblech als Auflagefläche für die entsprechenden Behältnisse zu benutzen, und dieses auf die erste Schiene von unten zu schieben.

 : **"Multicooking"**

Sämtliche Heizelemente sowie das Gebläse werden in Betrieb gesetzt, sodass sich die heiße Luft im Backofenraum gleichmäßig verteilt.

Diese Garfunktion kann verwendet werden, um verschiedene Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen **Ebenen** im Ofen garen zu lassen.

Bei dieser Garfunktion bleibt der Eigengeschmack der verschiedenen Speisen erhalten, selbst wenn diese sehr unterschiedliche Geschmacksrichtungen aufweisen.

Voraussetzung für diese Funktion ist, dass alle Gerichte bei derselben Temperatur gegart werden müssen (die fertigen Speisen werden nacheinander aus dem Ofen genommen). Soll auf zwei Führungsschienen gleichzeitig gegart werden, so empfiehlt es sich, das Backblech auf die erste Führungsschiene von unten und den Backofenrost auf die dritte Führungsschiene von unten zu geben.

Schieben Sie das Gargut in den heißen Backofen.

 : **"Pizza"**

Die Heizelemente (unteres und rundes Heizelement) sorgen schnell für Heißluft im Ofen.

Aufgrund der starken Unterhitze ist diese Funktion besonders

für das vollständige Garen von **Pizzateig und Mürbeteig** geeignet. Das Gebläse sorgt für die Bräunung der Oberseite, sodass das Backgut eine appetitliche Farbe erhält.
Es empfiehlt sich, das Backblech als Auflagefläche zu benutzen, und dieses auf die erste Schiene von unten zu schieben.
Schieben Sie das Gargut in den heißen Backofen.

: **"Grillen"**

Bei dieser Funktion wird ausschließlich das obere Heizelement aktiviert. Der Grill wird zum Glühen gebracht und gibt eine Infrarotstrahlung (mit den Eigenschaften der Sonneninfrarots-trahlung) ab.
Bei Einschalten der Grillfunktion werden die Speisen nicht nur mittels Hitze sondern vor allen Dingen mittels dieser Infrarotstrahlung gegart.
Grillen Sie bei geschlossener Backofentür. Das Grillgut sollte möglichst in den kalten Backofen geschoben werden.
Die Strahlungswärme ist mittels des Temperaturwählschalters einstellbar.
Es empfiehlt sich, das Backblech auf die erste Führungsschiene von unten zu geben, sodass dieses abtropfendes Fett und Fleischsaft auffangen kann; der Rost dagegen wird auf eine höhere Schiene geschoben, je nach der Dicke des zu garenden Fleisches.

: **"Gratinieren"**

Nur das obere Heizelement, welches Infrarotstrahlung abgibt, wird in Betrieb gesetzt. Das Gebläse sorgt für die Zirkulation der Heißluft im Ofen und damit für eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Das Gargut wird gleichzeitig folgenden Faktoren ausgesetzt:

- Infrarotstrahlen zum Garen an der Oberfläche;
- Heißluft zum vollständigen Garen durch Wärmeleitung.

Die Funktion "Umluftgrill" eignet sich insbesondere zum schmackhaften Zubereiten von Braten (egal ob rotes oder weißes Fleisch) sowie Geflügel.
Geben Sie das Fleisch auf den Rost, der auf die zweite Führungsschiene von unten geschoben wird und schieben Sie das Backblech zum Auffangen von abtropfendem Fett und Fleischsaft auf die erste Schiene von unten.
Schieben Sie das Grillgut in diesem Fall in den nicht vorgeheizten Ofen.

: **Heissluftofensp**

Es schaltet sich nur das runde Heizelement ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst „delikate“, zum Garen von Backwerk mit niedrigem Flüssigkeitsgehalt (wie Sandgebäck, Buttergebäck, Mürbeteigtorten und Salzgebäck) geeignete Hitze gewährleistet wird. Es empfiehlt sich, das Backblech auf die 2. Führung von unten zu schieben. Für Gebäck muss der Backofen immer vorgeheizt werden.

Der zugehörige **Drehspieß** kann sowohl für die Funktion "Grill" als auch für die Funktion "Gratinieren" verwendet werden.
Grillen Sie bei geschlossener Backofentür. Zur Vermeidung von Verbrennungen bei Einsetzen des Spießes empfiehlt es sich, den Ofen nicht vorzuheizen.
Das Backblech zum Auffangen von abtropfendem Fett und Fleischsaft sollte sich auf der ersten Führung und der Drehspieß auf der dritten Führung von unten befinden (Hinweise zum Einsetzen des Drehspießes: siehe nächsten Abschnitt).

Während des Betriebs der Funktionen "Grill" und "Gratinieren" können die äußeren Ofenteile sehr heiß werden. Halten Sie daher Kinder vom Ofen fern.

: **Fastclean-Selbstreinigung**

Zur vollständigen Reinigung Ihres Backofens.
Detaillierte Angaben zur Fastclean-Selbstreinigung siehe Seite 44.

Garzeit-Programmierung

Die Garzeit kann wie folgt programmiert werden:

- Stellen Sie durch Drehen des Knopfes **"B"** das Garprogramm und durch Drehen des Knopfes **"C"** die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste **2** ein. Auf dem Display wird die vorgeschlagene Garzeit eingeblendet, die durch Drehen des Knopfes **"C"** geändert werden kann. Berücksichtigen Sie bitte, dass in letzterer die zum Vorheizen erforderliche Zeit nicht inbegriffen ist.
- Stellen Sie durch Drücken der Taste **1** die als Garende vorgesehene Uhrzeit ein. Es wird die für den Abschluss der Garzeit vorgesehene Uhrzeit eingeblendet, die durch Summieren der laufenden Uhrzeit und der zuvor eingegebenen Garzeit, sowie der zum Aufheizen erforderlichen Zeit, die das Gerät unter Berücksichtigung der eingestellten Funktion automatisch kalkuliert, errechnet wurde. Drehen Sie den Knopf **"C"** bis auf dem Display die Uhrzeit eingeblendet wird, zu der Sie Ihre Speise fertig gegart haben möchten.
  Nach Abschluß sämtlicher Einstellungen laufen auf dem Display die Einblendungen der Uhrzeit, zu der das Vorheizen (wo vorgesehen) beginnt, und die Uhrzeit, zu der der Garvorgang abgeschlossen wird. Letztere kann noch geändert werden, und zwar bevor auf dem Display die Funktionsbezeichnung und die eingegebene Temperatur erscheint. Zur Korrektur falsch eingegebener Daten sind sämtliche oben beschriebenen Eingaben zu wiederholen.
- Zur Aktivierung der Programmierung drücken Sie die Taste **4**
  Zur Änderung der Einstellungen drücken Sie für ca. 3 Sekunden die Taste **4**; daraufhin wiederholen Sie Obiges erneut.

Löschen eines gespeicherten Programms

Um die gesamte Programmierung eines Garvorgang zu löschen, drehen Sie den Knopf **"B"** gegen den Uhrzeigersinn, bis auf dem Display die Anzeige **"OFF"** eingeblendet wird.

So halte ich das Gerät in Topform

Innenteile des Backofens
Es empfiehlt sich, das Backofeninnere nach jedem Gebrauch, besonders nach der Zubereitung von Braten zu reinigen. Auch um eine Ablagerung von Speiserestespritzern zu vermeiden, die bei dem nächsten Einsatz des Backofens neu eingebrannt würden, und demnach durch **Verkohlen unangenehme Gerüche und Rauchbildung** verursachen würden.

Außenteile des Backofens
Reinigen Sie die äußeren Oberflächen aus Email oder Edelstahl mit einem Schwamm und einer milden Spülmittellauge, und spülen Sie diese dann mit klarem Wasser gründlich nach. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Reinigungsmittel, diese würden die Oberflächen beschädigen.

Edelstahl
Reiben Sie die Edelstahlteile mit einem weichen feuchten Tuch ab und trocknen Sie diese dann vorsichtig. Verwenden Sie bei besonders hartnäckigen Flecken ein mildes Spezialmittel.

Gebrauch von Alufolie
Der Backofenboden darf nicht mit Alufolie ausgelegt werden, (weil man vielleicht denkt, sich hierdurch ein Reinigen des Backofenbodens zu ersparen). **Der direkte Kontakt des Aluminiums auf dem heißen Emailboden würde einen derartigen Wärmestau verursachen, der das Email zum Schmelzen bringen und so hoffnungslos beschädigen würde.**

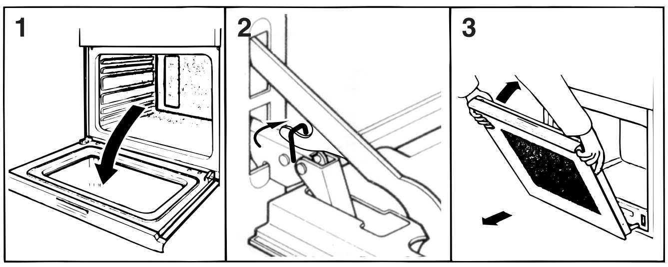
Reinigung des Drehspießes und der anderen Zubehörteile
Der Drehspieß läßt sich mit Hilfe der 2 Flügelschrauben vollständig auseinandernehmen. Sämtliche Drehspießteile können zusammen mit den anderen Zubehörteilen (Backblech, Bratrost) mit einem Schwamm und einer normalen Spülmittellauge von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Demontage der Backofentür

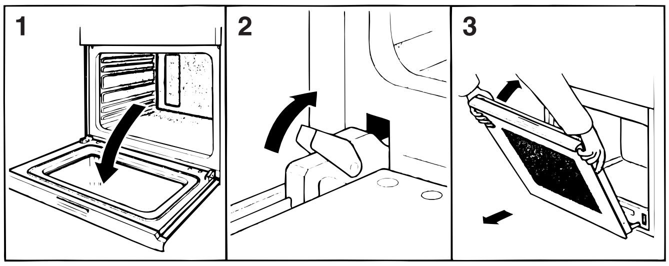
Die Backofentür kann mühelos abgenommen werden, um den unter der Tür liegenden Bereich einfacher reinigen zu können. Verfahren Sie hierzu wie folgt:
- Backofentür ganz öffnen und in ihrer horizontalen Stel lung belassen;
- die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen kleinen Hebel hochklappen und drehen;
- die Tür ganz schließen;
- die Tür an den Seitenteilen fassen und nach oben herausziehen.

In umgekehrter Reihenfolge wird die Tür wieder ange- bracht.

FO / FD 98 P

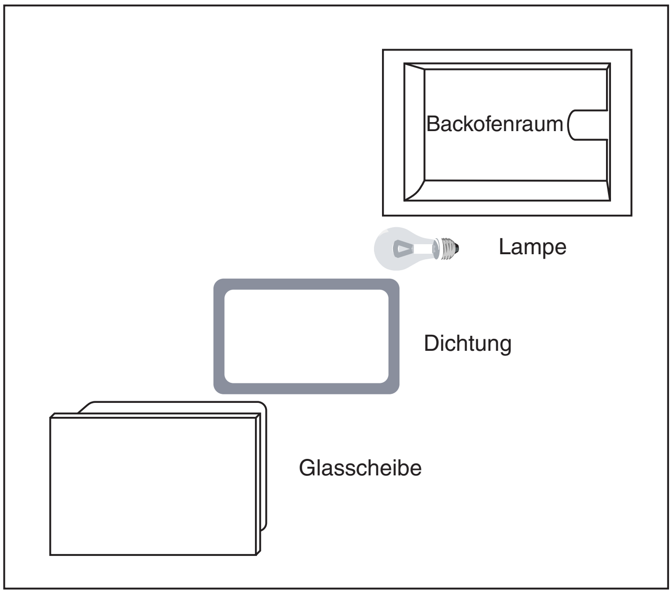


FC 98 P



Austausch der Backofenlampe

- Vor jedem Eingriff ist der Backofen entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Abschalten des zum Anschluss des Gerätes an die Hausanlage verwendeten Schalters stromlos zu machen.
- Nehmen Sie unter Zuhilfenahme eines schmalen und flachen Werkzeuges (Schraubenziehen, Löffelgriff usw.) die Glasabdeckung ab.
- Schrauben Sie die Lampe aus und ersetzen Sie sie durch eine neue gleicher Eigenschaften.
  - Spannung 230/240 V
  - Leistung 15 W
  - Sockel E 14
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an; achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird.



Fast clean

Sicherheitsvorrichtungen

Bei Aktivierung der **Fast-cleanfunktion** erreicht die Temperatur im Backofenraum 500º. Bei derartigen Temperaturen verkohlen die im Ofen zurückgebliebenen Speisereste.
Angesichts der hohen Temperaturen, die hierbei erreicht werden, ist der Ofen mit einigen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- bei Erreichen höherer Temperaturen wird die Ofentür, zur Vermeidung eventueller Verbrennungen, **automatisch gesperrt**;
- bei jedweder Störung wird **die Stromversorgung der Heizelemente sofort unterbrochen**

Anmerkungen:
Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie aufgrund des Pyrolyseverfahrens einige Speisereste bei Kontakt mit den Heizelementen verkohlen und **aufglimmen:** Es handelt sich um eine **spontane Verbrennung, einen völlig normalen Vorgang, der keinerlei Risiken birgt.**

Einige nützliche Hinweise, die Sie vor Einstellen der Selbstreinigungs-Funktion beachten sollten:

1- Versuchen Sie zunächst, **größere** Speisereste mit einem feuchten Schwamm zu **entfernen.** Verwenden Sie auf keinen Fall Spülmittel oder spezielle Ofenreinigungsmittel.
2- Entfernen Sie sämtliches Zubehör: Es hält derart hohen Temperaturen nicht stand. Darüberhinaus könnten einige Zubehörteile das Reinigungsergebnis beeinträchtigen, indem sie die gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft im Ofeninnern verhindern. Das Zubehör läßt sich problemlos wie normales Geschirr reinigen (auch in der Spülmaschine).
3- Hängen Sie keine Geschirrtücher zum Trocknen an den Ofentürgriff.



Anmerkung: Während der Fast clean können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Halten Sie daher Kinder vom Ofen fern.

Wie wird die Reinigung in Gang gesetzt?

- Schließen Sie die Ofentür.
- Drehen Sie den Schalter B auf FAST CLEAN
- Die vollständige Selbstreinigung dauert ca. 90 Minuten.

Es ist jedoch möglich, die Dauer je nach Verschmutzungsgrad auf 60 - 90 - 120 Minuten einzustellen.

- Zum Start der Funktion drücken Sie die Taste 4.

Wie bei den Garfunktionen, kann auch die FAST CLEAN Reinigungsfunktion mit verzögertem Start vorgewählt werden.

⇨ Sobald die FAST CLEAN Reinigung startet, wird die Ofentür automatisch gesperrt.

⇨ Die mit dem Schlüsselsymbol versehene Kontrollleuchte blinkt während des Blockiervorgangs der Tür. Der „Countdown" des eingestellten Programms beginnt abzulaufen. Sobald die Tür gesperrt ist, schaltet die Kontrollleuchte auf Festlicht.

Solange die Temperatur im Backofeninnern 125°C nicht erreicht hat, kann die Ofentür durch Drücken und Halten (für 3 Sekunden) der Taste 3 noch entriegelt werden. Die Entriegelung erfolgt unverzüglich.
Sollten Sie hierauf jedoch vergessen, die Tür erneut zu blockieren, wird sie automatisch gesperrt, sobald die Temperatur auf 325°C angestiegen ist

Was geschieht nach Abschluss der fast clean Reinigung?

- Der Programmierer meldet dies durch ein akustisches Signal,
- und auf der Anzeige erscheint die Meldung END.

Schalten Sie über die Taste 4 das Tonsignal ab; die Meldung erlischt, das Schlüssel-Symbol blinkt.
Die Ofentür kann erst dann geöffnet werden, wenn die Ofentemperatur entsprechend gesunken ist.

Leichte weiße Spuren bleiben auf dem Boden und den Innenwänden des Backofens übrig. Wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, lassen sie sich mit einem feuchten Schwamm mühelos entfernen.
Möchten Sie jedoch die noch vorhandene Ofenwärme zum Garen nutzen, dann ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen; sie sind unschädlich.

Einige kleinere Funktionsstörungen

KEIN GRUND ZUR SORGE …
wenn nachstehende, kleinere Betriebsanomalien auftreten; diese sind im allgemeinen auf unkorrekte Bedienung oder falsche Bewertung vermeintlicher Störungen zurückzuführen.

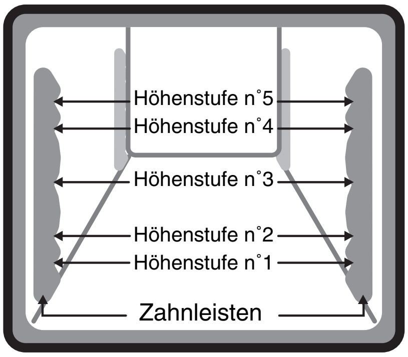
Beim Backen bzw. Braten tritt starker Rauch aus dem Backofen aus:

- Vergewissern Sie sich, dass für die gewünschte Garart auch die geeignete Funktion eingestellt wurde, dass das geeignete Kochgeschirr gewählt, und das Gargut auf die empfohlene Einschubhöhe eingeschoben wurde.
- Prüfen Sie auch die eingestellte Temperatur, die sehr wahrscheinlich zu hoch für die vorgesehene Garart ist.
- Kontrollieren Sie den Verschmutzungsgrad des Backofens, wahrscheinlich sollte er gereinigt werden. Am Email könnten Speisereste zurückgeblieben sein, die verkohlen und so den Rauch verursachen.
- Fettspritzer, oder eventuell heruntergelaufene Flüssigkeiten auf heißen Oberflächen können ebenfalls die Ursache von Rauchbildung sein.

Zubehör

Ihr Backofen ist für eine Vielzahl an unterschiedlichen Garmethoden ausgestattet. Damit Sie bestmögliche Zubereitungsergebnisse erzielen können, bieten wir eine Reihe an Zubehörteilen an.
Dieses Zubehör kann je nach Bedarf auf den verschiedenen Führungsschienen im Ofeninnern installiert werden.

Für jede aufgeführte Funktion und Garmethode wird die jeweils empfohlene Führungsschiene angegeben (durchnummeriert von unten nach oben).



Das Backblech

Wird verwendet…
- **als Auflagefläche** des jeweiligen Speisenbehälters beim Garen auf einer Ebene und beim Garen im Wasserbad;
- als direkte **Auflagefläche** für das Gargut (Kleingebäck etc.);
- zum **Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft**, bei gleichzeitiger Verwendung des großen Rostes.

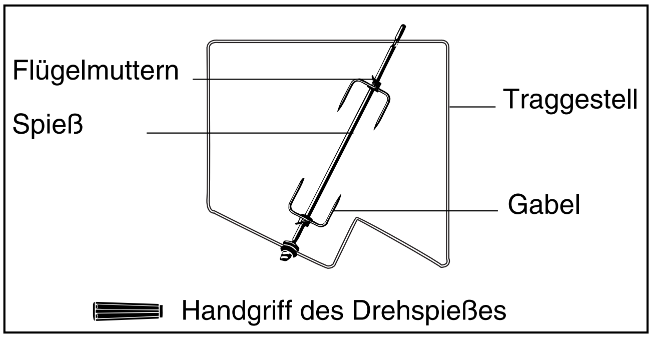
Es empfiehlt sich nicht, das Backblech auf die Führungsschienen 4 und 5 zu schieben.

Der große Backofenrost

Er wird stets zusammen mit dem Backblech in der vorgesehenen Position (d.h. mit den Halterungen nach oben) verwendet:
- Auf der zweiten Führungsschiene von unten dient er als **Auflagefläche für zu garendes Fleisch**; das Backblech wird dann auf die erste Führung geschoben und dient dem Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft.
- Auf der oberen Führungsschiene (je nach Fleischdicke) dient er als Ablage für das zu grillende Fleisch (**Fleisch vom Rost**); das Backblech wird auf die erste Führung gegeben und dient dem Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft.
- Zum **Garen verschiedener Speisen auf verschiedenen "Ebenen"** wird der große Rost in die obere Führungsschiene geschoben.

Bei der Funktion "Gratinieren" sollte das Fleisch auf keinen Fall direkt auf das Backblech gelegt werden, da die Unterhitze den Austritt von Fleischsaft und Fett hervorruft, was zu Spritzern oder Verkrustungen an den Ofenwänden und schließlich zu Rauchbildung durch Verbrennung führen könnte.

Der Bratspieß



Dieses Zubehör ermöglicht ein langsames, vollständiges Garen auf einem sich ununterbrochen drehenden Spieß. Das Ergebnis ist eine perfekte Bräunung des Fleisches. Der Drehspieß setzt sich zusammen aus:
- **einer Halterung**, die auf der dritten Führungsschiene von unten installiert wird, sodass der Drehspieß in die Hohlachswelle des Motors, der sich hinter der mit Öffnungen versehenen Ofenrückwand befindet, eingesetzt werden kann;
- **einem Spieß**, auf den das zu grillende Stück Fleisch gespießt wird, und der an beiden Enden auf je einer mit einer Flügelschraube befestigten Gabel aufliegt.

Anmerkung: Achten Sie bei Installieren des Drehspießes darauf, dass der Spieß korrekt in die mit dem Motor verbundene Hohlachswelle eingeführt wird.
Achten Sie darauf, dass…
- das zu grillende Fleischstück in der Mitte aufgespießt wird;
- das zu grillende Fleisch sich in der Mitte des Spießes befindet.
- **ein verlängerbarer** Griff aus Isoliermaterial, der vorn auf den Spieß geschraubt wird…
  - ermöglicht die Verwendung des Spießes auch für das Garen sehr großer Fleischstücke
  - verhindert Verbrennungen beim Herausnehmen des fertiggegarten Fleisches.

Schrauben Sie den Griff zum Herausnehmen des Spießes bis zum **Anschlag fest** (während des Garens muss der Griff entfernt werden).

Zeitschalter für den Drehspieß

Der Drehspieß der ARISTON Backöfen kann über einen **Zeitschalter zeitlich vorprogrammiert** werden. Nach Ablauf der Garzeit sorgt der Motor dafür, dass sich der Spieß so lange weiterdreht, bis die Temperatur im Ofen ausreichend gesunken ist, sodass kein Risiko besteht, dass das Fleisch verbrennen könnte.
Nach Beendigung des Garvorgangs wird die Einstellung des Funktionswählschalters beibehalten und die Temperatur auf "0" gestellt.

EINIGE BEISPIELE ZUM GAREN AUF EINER EBENE

Rezepte	Backofenfunktion	Temperatur	Garzeit	Höhenstufe	Hinweise	Vorheizen
Brot (1 kg)	Multicooking	210°C	30-35'	2	Auf Emailleblech	Ja
Blätterteiggebäck	Multicooking	200°C	20-25' je nach Dicke	2	Auf Emailleblech	Ja
Pizza (Brotteig)	Pizza	240°C	10-15'	1	Auf Emailleblech	Ja
Quiche lorraine (Mürbeteig)	Pizza	220°C	30'	1	Backform auf Emailleblech	Ja
Käse-Soufflé	Multicooking	200°C	30-40'	2	Backform Ø 20 cm auf Emailleblech	Ja
Pâté de campagne	Traditionell	180°C	50-60'	2	Im Wasserbad (warm) auf Emailleblech	Ja
Lammkeule	Gratinieren	210°C	1 Std. für 1,5 bis 2 kg	2-1*	Fleisch auf Rost	Nein
Überbackene Kartoffeln	Gratinieren	200°C	40-45' je nach Dicke des Auflaufs	2	Auflaufform auf Emailleblech	Ja
Fisch	Traditionell Gratinieren Grillen	200°C 240°C 250°C	je nach Fisch und Dicke	2 2-1* 2-1*	Filets + Flüssigkeiten, Emailleblech Ganzer Fisch, Rost Grillfisch, Rost	Ja
Hühnchen	Gratinieren Grillen Drehspieß	210°C	1 Std. für 1,2 bis 1,2 kg	2-1* 3-1*	Fleisch auf Rost Drehspieß bei geschl. /Gescholssene Tür	Nein
Rinderbraten	Gratinieren	210°C	je nach gewünschter Konsistenz	2-1*	Fleisch auf Rost	Nein
Schweinebraten	Gratinieren	210°C	1 Std. für 1 kg	2-1*	Fleisch auf Rost	Nein
Kalbsbraten	Gratinieren	210°C	1 Std. für 1 kg	2-1*	Fleisch auf Rost	Nein
Gefüllte Tomaten	Multicooking	200°C	20-25'	2	Teller auf Emailleblech	Ja
Aufwärmen von Fertiggerichten	Intensivbacken	siehe Angaben auf der Verpackung	siehe Angaben auf der Verpackung	2	Teller auf Emailleblech	Nein
Lasagne	Intensivbacken	200°C	je nach Dicke des Auflaufs	2	Teller auf Emailleblech	Nein
des Auflaufs	Intensivbacken	200°C	je nach Dicke des Auflaufs	2	Teller auf Emailleblech	Nein
Hefegebäck	Kuchen / Gebaeck	160°C	35-45'	2	Backform aus Aluminium auf Emailleblech	Ja
Napfkuchen	Kuchen / Gebaeck	160°C	60'	2	Backform aus Aluminium auf Emailleblech	Ja
Windbeutel	Kuchen / Gebaeck	200°C	20-25'	2	Kleine Beutel ohne Zucker auf Emailleblech	Ja
Karamelcreme	Traditionell	180°C	30'	2	Kleine Töpfchen im Wasserbad (warm)	Ja
Biskuitteig	Kuchen / Gebaeck	190°C	30'	2	Backform aus Aluminium auf Emailleblech	Ja
Macaron	Kuchen / Gebaeck	180°C	15-20' je nach Größe	2	Auf Emailleblech	Ja
Weiße Baisers	Kuchen / Gebaeck	70-80°C	3 Std. je nach Größe	2	Trocknung kleiner Baisers	Ja
Braune Baisers	Kuchen / Gebaeck	110°C	2 Std. je nach Größe	2	Trocknung kleiner Baisers	Ja
Bratäpfel	Multicooking	210°C	20-25' je nach Größe	2	Teller auf Emailleblech	Ja
Sandgebäck	Kuchen/Gebaeck	190°C	10-15'	2	Auf Emailleblech	Ja
Apfeltorte	Pizza	220°C	30'	1	Backform auf Emailleblech	Ja
Buttergebäck	Heißluftofens	190°C	10-15'	2	Backblech a/Backrost	Ja
Mürbeteigtorte	Heißluftofens	190°C	15-25'	2	Backblech a/Backrost	Ja
Salzgebäck	Heißluftofens	190°C	10-15'	2	Backblech a/Backrost	Ja

X - Y* in der Spalte "Höhenstufe" :
X = Rost oder Spiess auf H˜henstufe X
Y = Emailleblech zum Auffangen des Fleischsafts und Fetts auf Höhenstufe Y

Hinweis : Das Rost ist immer mit der Wölbung nach unten in den Backofen zu schieben.

Die Sicherheit - Eine gute Gewohnheit

Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit dieses Gerätes zu gewährleisten, bitte folgendes beachten:
- **wenden Sie sich ausschließlich an unsere anerkannten Kundendienst-Zentren**
- **verlangen Sie, dass nur Original-Ersatzteile verwendet werden.**

- Das Gerät ist für den Einsatz im privaten Haushalt bestimmt; seine Eigenschaften dürfen nicht verändert werden.
- Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den einschlägigen Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird.
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Vermeiden Sie demnach, diese zu berühren und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**

Folgende Gefahrenquellen sollten für Kinder und unfähige Personen nicht zugänglich sein:
- die Bedienungselemente und das Gerät im allgemeinen;
- die Verpackung (Plastikbeutel, Nägel usw.)
- das Gerät während des Gebrauchs und auch sofort nach dem Gebrauch, da es sehr heiß werden kann;
- das Altgerät (bei einem solchen muss auch dafür gesorgt werden, dass keines seiner Bestandteile mehr eine Gefahrenquelle darstellen kann).

Vermeiden Sie bitte:
- das Gerät mit feuchten Körperteilen zu berühren;
- das Gerät barfuß zu benutzen;
- den Stecker am Kabel oder am Gerät selbst aus der Steckdose zu ziehen;
- unsachgemäße und demnach gefährliche Eingriffe;
- die Be- und Entlüftungsschlitze zu verstopfen;
- dass das Kabel kleiner Elektrogeräte mit heißen Teilen des Backofens in Berührung kommt;
- das Gerät der Witterung (Regen, Sonne usw.) auszusetzen;
- den Backofen als Lagerungsstätte zu verwenden;
- den Gebrauch brennbarer Flüssigkeiten in seiner Nähe;
- den Einsatz von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen;
- Installations- und Reparationsversuche, ohne Fachpersonal anzufordern.

Fordern Sie absolut Fachpersonal an:
- für die Installation (gemäß den Anweisungen des Herstellers);
- bei Zweifeln hinsichtlich der Funktionsweise;
- wenn die Steckdose ausgetauscht werden muss, falls diese mit dem Gerätestecker nicht übereinstimmen sollte.

Fordern Sie den Einsatz von Technikern der vom Hersteller anerkannten Kundendienststellen an bei:
- Zweifeln hinsichtlich der Unversehrtheit des Gerätes nach Abnahme des Verpackungsmaterials;
- Beschädigung oder Austausch des Zufuhrkabels;
- Störungen oder schlechter Betriebsweise, und verlangen Sie den Einsatz von Original-Ersatzteilen.

Folgendes sollte befolgt werden:
- Verwenden Sie das Gerät für keine anderen Zwecke, als zum Garen von Speisen.
- Überzeugen Sie sich nach Abnahme der Verpackung, dass das Gerät auch nicht beschädigt wurde.
- Trennen Sie das Gerät bei Betriebsstörungen, vor der Wartung und Reinigung vom Stromnetz.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, und drehen Sie den Gashahn (wenn vorgesehen) ab, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe.
- Fassen Sie den Griff stets in der Mitte an, da die Seitenteile durch eventuellen Heißluftaustritt äußerst heiß sein könnten.
- Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position "•"/"o" befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.
- Schneiden Sie bitte vor der Entsorgung Ihres Altgerätes das (vom Stromnetz getrennte!) Elektrokabel ab.
- Der Hersteller kann für eventuelle, durch fehlerhafte Installation, oder unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch nicht haftbar gemacht werden.

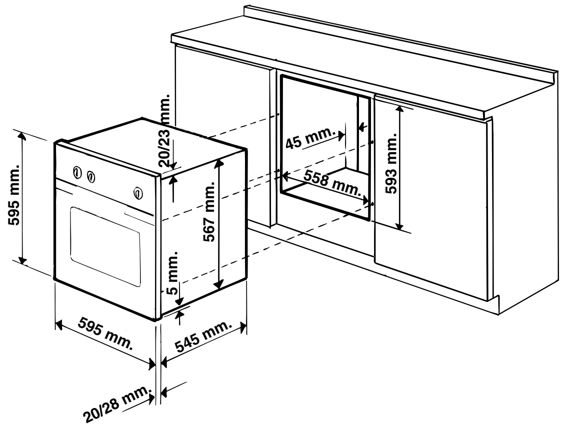
INSTALLIERUNG

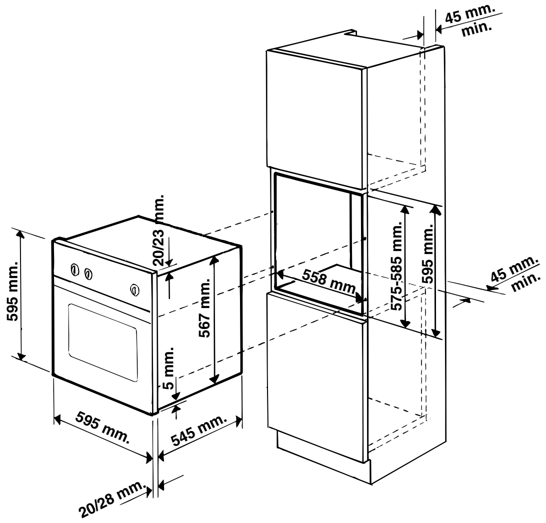
Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.

Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.

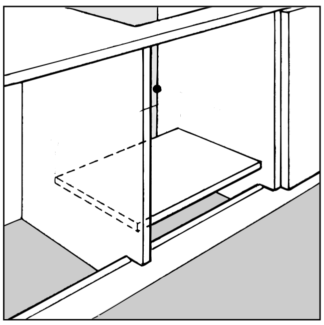
Installation der Einbaubacköfen

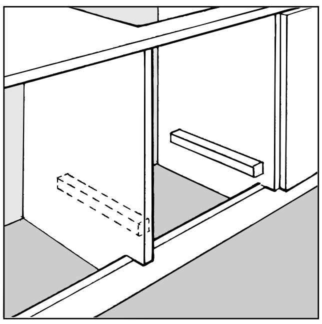
PUm eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank geeignete Merkmale aufweisen. Auf nachstehender Abbildung sind die jeweils für den Einbau in einen Unterbau (NB: Installation zwecks Energiedeklaration) oder in einen Hochschrank erforderlichen Abmessungen ersichtlich.





Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten aufliegt; sollte eine durchgehende Fläche als Auflage vorhanden sein, muss diese mit einem Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm versehen werden.





Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material beschaffen sein. Dies gilt besonders für Möbel aus Furnierholz, deren Leim einer Temperatur von 100 °C standhalten muss.

Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein.

Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

Um eine korrekte Zentrierung zu gewährleisten, müssen die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung gebracht werden. Im Besonderen muss, bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:

- 20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen werden (Abb. A);
- 18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt werden (Abb. B);
- 16 mm: die zweite Rille genutzt werden (Fig. C).

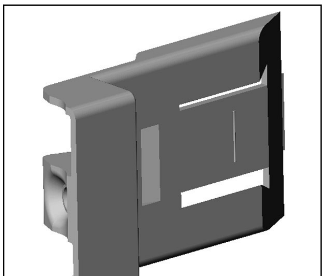


Fig. A

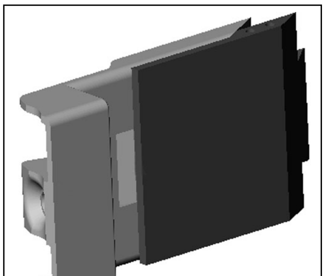


Fig. B

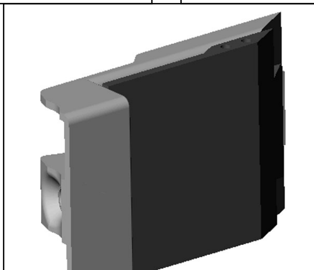
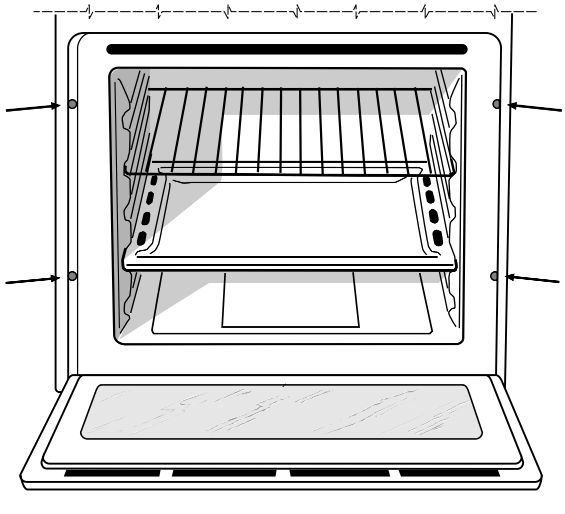


Fig. C

Zur Befestigung des Backofens am Möbel öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie ihn dann mittels 4 Holzschrauben, die in die 4 im Backofenrahmen befindlichen Löcher einzuschrauben sind.

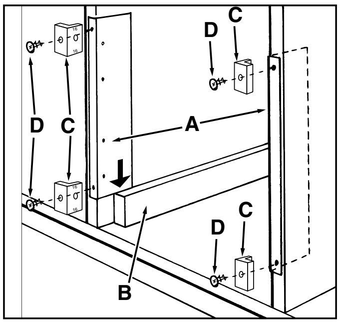


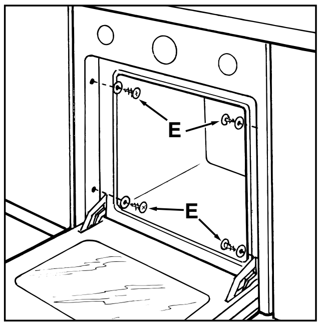
Befestigung des Backofens am Umbauschrank (nur an Modellen FC...)

1. Setzen Sie die Bügel "**A**" auf die Anschlagfläche "**B**" des Backofens.
2. Setzen Sie die Eckstücke "**C**" in die Bügel "**A**" ein. Achten Sie darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:

- 16 mm: das Eckstück so angebracht wird, dass die darauf gedruckte Zahl 16 vor Ihnen liegt;
- 18 mm: das Eckstück so angebracht wird, dass der unbeschriftete Teil vor Ihnen liegt;
- 20 mm: das Eckstück nicht anzubringen ist.

3. Befestigen Sie die Bügel und die Eckstücke an der Kante der Umbauschrankwand "**D**".
4. Befestigen Sie den Backofen mittels der Schrauben und Kunststoff-Unterlegscheiben "**E**" am Umbauschrank.





Elektroanschluss

Anschluss

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, dass die Daten der Netzversorgung (Phasenanzahl, Spannung, erforderliche Höchstleistung) den auf dem zu installierenden Ariston-Gerät angegebenen Werten entsprechen.

Die Ariston-Backöfen können an folgende Elektroanlagen angeschlossen werden:

Elektrischer Anschluss	Netzspannung Frequenz	Sicherung Querschnitt
⏚ N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
⏚ L2 L1	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

Sie können Ihren Ofen mit der elektrischen Einrichtung über ein Verbindungsgehäuse verbinden. Vertagen Sie auf die Tabelle für die minimalen Sektionen Fäden und das Kalibrieren der Schutzelemente gemäß der Verzweigung. Erfolgt der Anschluss über eine Verbindungsdose, muss oberhalb des Geräteanschlusses ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von 3 mm zwischengeschaltet werden.

Es empfiehlt sich, ein ausreichend langes Versorgungskabel zu verwenden, damit der Backofen bei Wartungsarbeiten mühelos aus der Nische herausgezogen werden kann. Verwenden Sie ausschließlich Kabel des Typs HAR H 05 - RRF, der mit einem Netzstecker bestückt ist, der die Vorschriften des Landes erfüllt, in dem das Gerät installiert wird. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein.

Vergewissern Sie sich, dass vor jeder Wartung und Pflege, auch vor Austausch der Backofenlampe, das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet ist.

Der Anschluss des Gerätes an eine nichtgeerdete Anlage ist gefährlich.

Wichtig: Nach Anschluss des Gerätes an das Kabel sind sämtliche Schrauben der Klemmenleiste neu anzuziehen.

CE

Das Gerät besitzt die CE-Kennzeichnung und entspricht folgenden EU-Richtlinien:
DBT 73/23 EWG geändert durch die Richtlinie 93/68/EWG
CEM 89/336/EWG geändert durch die Richtlinien 92/31/EWG e 93/68/EWG

Nutzabmessungen des Backofens :

Breite	43,5 cm
Tiefe	40,0 cm
Höhe	32,0 cm

Nutzvolumen des Backofens: 56 Liter

Versorgungsspannung und -frequenz:
230V~50Hz : 2800 W
240V~50Hz : 3050 W

Energy Label

Richtlinie Energieetikettierung 2002/40/EG für Elektrobacköfen. Norm EN 50304.
Energieverbrauch (bei Standardbeladung) :

Conventionelle Beheizung

Umluft/Heißluft

Merloni Electroménager S.A.
BP 80048 - 57101 Thionville Cedex
tél 03.82.55.75.00 - fax 03.82.55.77.80
http://www.merloni.com

06/04 - 19503555202 - Xerox Business Services - Docutech